

Cachetes con salsa verde

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Ajo blanco bebible

Leche: 500 ccJugo de Limón: 1 cda.Ajo: 2 DientesSal y Pimienta: A gusto

Almendras peladas: 200 grs. Miga de pan: 100 g

Jengibre: 1/2 cm Vinagre: 2 cdas.

Aceite De Oliva: 150 cc Agua helada: 100 cc

Bebida sugerida

Vino Cabernet Sauvignon 1997:

Cachetes

Pan Rallado: 1 cda.

Perejil picado: 2 cdas.

Cebolla: 1 Unidad

Ajo: 2 Dientes

Vino Blanco: 1/2 Taza Guindilla: 1 Unidad

Aceite De Oliva: 1/4 Taza Cachetes de abadejo: 600 g

Cholgas

Cholgas cocidas: 12 Unidades Manteca de caracol:

Manteca de caracol

Sal gruesa: Cantidad necesaria

Pan Rallado: 1 cda.

Manteca: 100 g Ajo: 1 Diente

Jugo de Limón: Algunas gotas

Opcional

Higos Frescos:

Sal gruesa:

Preparación de la Receta

Cachetes

- Condimente los cachetes de abadejo con sal.
- Pele el ajo, retire el brote y filetee.
- Pique la cebolla y la guindilla.
- En una cazuela disponga el ajo, la guindilla, la cebolla, aceite de oliva y el vino.
- Lleve al fuego y deje cocinar hasta que la cebolla se vea transparente.
- Incorpore los cachetes de *abadejo*, pan rallado, *perejil* picado y cocine durante 5 minutos.
- Dé vuelta los cachetes de abadejo, apague el fuego y deje reposar durante 3 minutos.

Ajo blanco bebible

- En una cacerola lleve la leche a hervor, baje el fuego y mantenga en ebullición suave durante 1 y 1/2 hora.
- Pele y pique el jengibre y el ajo.
- Procese las almendras, el *ajo*, el *jengibre*, la miga de pan, la leche hervida, el *jugo* de *limón* y el aqua hasta homogeneizar.
- Vierta el aceite de oliva, sal, pimienta y continúe procesando hasta emulsionar.
- Sirva en copas frías.

Manteca de caracol

- Pele el ajo, retire el brote y pique finamente.
- Mezcle la manteca blanda con el pan rallado, el jugo de limón y el ajo picado hasta obtener una textura cremosa.

Cholgas

- Abra las cholgas cocidas, retire una valva y cubra cada una con *manteca* de caracol.
- En una placa forme un colchón con sal gruesa y encima disponga las cholgas.
- Gratine en el horno caliente durante 3 a 4 minutos.

Presentación

- Sirva los cachetes en la cazuela de cocción.
- En una fuente forme un colchón de sal gruesa y encima acomode el ajo blanco y las cholgas
- Decore con higos frescos cortados en cuartos.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/cachetes-con-salsa-verde