Sahimi de avalones con salsa romesco fría

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Avalones: 2 a 4 Unidades
Aceite De Oliva: opcional

Romesco

Esparragos: 4 Unidades
Sal: A gusto
Pan Tostado: 1 trozo
Tomate: 1 Unidad
Ajo: 1/2 Unidad
Aceite De Oliva: 2 cdas.
Almendras Tostadas: 6 a 8 Unidades
Jamòn crudo: 2 Fetas
Vinagre de jerez: 1 cda.

Preparación de la Receta

- El avalón es un producto univalvo muy apreciado
- Goza de mucha fama internacional.
- Sacamos el avalón de su valva ayudándonos con un tenedor, le retiramos la parte oscura que se adhiere a la valva
- Le cepillamos bien las partes más oscuras
- Lo lavamos con agua de mar.
- Cortamos finas láminas para degustar en crudo, sólo con sal y un aceite de oliva muy suave
- Si se quiere degustar también a la *plancha*, debemos mojarlo levemente en oliva y reforzarlo con sal
- También podríamos hervirlo 1 hora y cuarto, después de cepillarlo y golpearlo
- Salsa romesco fría (la original es caliente ; lleva *ajo* y pan tostados, *tomate* y *almendra* ; es típica del nordeste de España)
- Majamos todos los ingredientes de la romesco en el mortero hasta obtener una pasta ligera
- Los sólidos del pan ayudan a conseguir esa textura
- La romesco original se usa mucho para productos a la parrilla, tanto canes como pescados.
- Servimos esparciendo la romesco por un sector de la base del plato
- Sobre ella, colocamos el sahimi de avalón

- Con una juliana de *echalotte* estos sabores combinan muy bien (apenas unas tiritas)
- Acompañamos con vino blanco o espumante, o bien con una rica cerveza

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/sahimi-de-avalones-con-salsa-romesco-fria