Tapas españolas



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Ajo blanco

Agua frìa: 150 cc
Migas de pan: 1/2 Taza
Sal y Pimienta: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Almendras: 150 g
Melon: 2 cdas.
Ajo: 1 Diente
Aceite De Oliva: 50 cc

Bebida sugerida

Manzanilla española: Bien fría

Ensalada de chipirones

Calamaretti: 250 g
Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Piñones: 1 cda.
Champignones: 100 g
Pasas de uva rubias: 50 g

Pan an tomat

Aceite De Oliva: 2 cdas.
Sal y Pimienta: A gusto
Pan de campo: 2 Rodajas
Ajo: 1 Diente
Anchoas: 8 Filetes

Tortilla de camarones

Huevos: 3 Unidades
Ajo: 2 Dientes
Camarones: 200 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto

Preparación de la Receta

Tortilla

- Limpie los *camarones*
- Pique groseramente.
- Saltee en una sartén con aceite de oliva.
- Pele y aplaste el *ajo*
- Agregue el *ajo* a los *camarones*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Escurra sobre papel absorbente.
- En un bowl bata los huevos
- Incorpore los *camarones*.
- En una sartén caliente haga tortillas pequeñas.

Ensalada

- Limpie los calamaretti.
- Aplaste el *ajo*.
- Limpie y filetee los champignones.
- En una sartén caliente saltee el *ajo* y los calamaretti a fuego fuerte
- Agregue los champignones y las pasas de uva.
- A último momento incorpore los piñones.
- Condimente con sal y pimienta.

Pan an tomat

- Tueste las rodajas de pan.
- Frote con el diente de *ajo* y el *tomate*.
- Rocíe con el aceite de oliva.
- Salpimiente.
- Corte el pan en porciones pequeñas.
- Acomode encima de cada porción 1 *anchoa*.

Ajo blanco

- Blanquee y pele las almendras.
- En una licuadora ponga las almendras, el diente de *ajo*, el agua fría, el *huevo*, la miga de pan y el *vinagre* de jerez.
- Ponga a trabajar la licuadora.
- Incorpore el aceite mientras ésta está en funcionamiento.
- Condimente con sal y pimienta.
- Corte en cubos muy pequeños el melón.
- Sirva en vasos de *licor*
- Coloque encima de cada bebida unos cubos de melón.
- Sirva todos los bocados en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tapas-espanolas