Ajoblanco de almendras, melón piel de sapo y salmón ahumado en casa

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

- Ajoblanco
- Salmón ahumado
- Melón marcado en plancha
- Eneldo fresco
- Aceite sésamo
- Semillas sésamo blanco

Para la sopa del Ajoblanco:

- Almendra cruda 200 gr
- Vinagre de Jerez 2 cucharadas
- Aceite de oliva virgen 100 ml
- Ajo 3 dientes
- Sal
- Agua fría 600 ml
- Pan blanco del día anterior sin corteza 100 gr

/ Preparación

Primeramente, se trocean los ingredientes para realizar la sopa del ajoblanco y, posteriormente, se trituran. Se recomienda primero colocar todo lo seco, tritararlo, para después aplicar el agua, luego la sal y, al final, el aceite para emulsionarlo.

Por otro lado, cortar el salmón ahumado en taquitos y el melón fresco también cortarlo en taquitos del mismo tamaño. Después, pasar el melón por la plancha para marcarlo.

Finalmente, para emplatarlo, tomar un cuenco, servir unas cuatro cucharadas de sopa de ajoblanco para después añadir intercalando el melón a la plancha con el salmón. Para terminar, añadir unas gotitas de aceite de sésamo, unas semillas de sésamo y también un poco de eneldo fresco.