

Tomate asado con anchoa y crema de queso ahumado

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes (para 1 persona):

- 30 g de crema de queso ahumado
- 1 anchoa
- 1 tomate
- Un chorrito de aceite de oliva
- Una pizca de orégano

Ingredientes para la crema de queso ahumado:

- 100 g de leche
- 100 g de nata
- Queso de cabra ahumado
- Sal fina (al gusto)

/ Preparación

Preparación

Elaboración del tomate:

En el restaurante El Granaíno asan el tomate a leña, pero también puede hacerse al horno siguiendo estos sencillos pasos:

- Precalentar el horno a 180°.
- Lavar el tomate.
- Ponerle un chorrito de aceite y una pizca de sal.
- Colocar en una bandeja apta para horno.
- Hornear de 20-35 minutos vigilando que no se queme.

Elaboración de la crema de queso:

- Llevar todos los ingredientes a ebullición sin dejar de remover, hasta disolver completamente el queso.
- Rectificar de sal.
- Colar a una jarra y de ahí pasar a un biberón.

Emplatado:

- Colocar la crema de queso ahumado en el fondo del plato.
- Sobre el queso, acomodar el tomate asado y sobre este el filete de anchoa.
- Terminar espolvoreando un poco de orégano y con un chorrito de aceite de oliva.