



## MAZAMORRA DE ALTRAMUZ, ANCHOA EN SALAZÓN Y CERILLAS DE PEDRO XIMENEZ.

### **INGREDIENTES**

#### ***Para la mazamorra***

25g Altramuces

10g Almendras

50g de pan asentado en remojo

Sal c.s

Vinagre Seco Gran Reserva de la Denominación de Origen Protegida Vinagre de Montilla-Moriles c.s

45ml de a elegir aceite de oliva virgen extra (AOVE) denominación de origen Priego de Córdoba

100 ml de Leche entera

Agua

1 diente de ajo

0.5g de Azafrán en hebra

#### ***Para la Anchoa***

2 unidades de anchoa en salazón

#### ***Para las cerillas de PX***

50ml de Vino PX Denominación de Origen Montilla-Moriles

0.5g de Agar-agar

### **ELABORACIÓN**

#### ***Para la mazamorra***

Poner los altramuces en remojo con agua tibia, transcurridos 10 minutos los pelamos y colocamos en el vaso de la thermomix, añadir el pan escurrido, el ajo pelado, la sal, el vinagre, el azafrán y las almendras. Triturar hasta que todos los ingredientes formen una pasta.

Bajar la potencia al mínimo y vamos agregando el aceite poco a poco para que ligue con la pasta que habíamos hechos antes. Por último añadimos agua en cantidad suficiente para obtener una crema y volvemos a batir.

Poner en un recipiente y guardar en frío.



***Para las cerillas de PX***

Poner el Pedro Ximenez junto al agar agar y llevar a ebullición, mover con la varilla y disponer la mezcla en un recipiente y guardar en frío 20 minutos.

Transcurrido este tiempo cortar en forma de corte cerilla, reservar para el emplatado final.

***Para las anchoas***

Disponer las anchoas en la tabla de corte y cortar en juliana fina.

**VAJILLA NECESARIA PARA EL EMPLATADO**

Un plato hondo, plato sobero, cuenco o bol.

**SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN**

Poner en la base del plato elegido la mazamorra, sobre esta las cerillas de PX y los pelos de anchoa.

**MARIDAJE** “El vino elegido para este plato es FINO de la Denominación de Origen Protegida Montilla-Moriles”