

SALSAS ORIGINALES PARA UNA NAVIDAD SALUDABLE

Salsa de Queso de Hojiblanca para crudités de apertura

- **Ingredientes (6 personas)**

½ vaso de **Aceite de Oliva Virgen Extra Hojiblanca**, 2 cucharadas de yogur cremoso, 100 g de queso de cabra tierno, ajo en polvo, orégano seco, sal.

- **Elaboración**

Triturar el queso, el yogur y el Aceite de Oliva Virgen Extra. Añadir ajo y sal al gusto y mezclar. Incorporar el orégano desmenuzado con los dedos.

Los mariscos, con Salsa Rosa de Arbequina

- **Ingredientes (6 personas)**

¼ litro de **Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina**, 2 yemas de huevo, 2 cucharadas de ketchup, naranja natural, Tabasco, salsa Worcestershire, 1 huevo cocido, perejil rizado, sal.

- **Elaboración.**

Preparar una mahonesa de manera tradicional, añadiendo el Aceite de Oliva Virgen Extra en hilo sobre las yemas hasta conseguir una textura espesa. Al final o durante la emulsión, incorporar el zumo de naranja, unas gotas de Tabasco, otras de salsa Worcestershire, el ketchup y la sal. Terminar añadiendo el huevo y el perejil picados muy finos.

Un Mojo de Cornicabra para pescados asados o fritos

- **Ingredientes (6 personas)**

¼ litro de **Aceite de Oliva Virgen Extra Cornicabra**, un manojo de hierbas frescas al gusto (albahaca, perejil, cebollino, cilantro, orégano), pimienta verde en grano, 1 cabeza de ajos, comino, sal.

- **Elaboración**

Triturar las hierbas frescas con un cubito de hielo para conservar el verdor. Machacar en un mortero los ajos con unos granos de pimienta verde y el comino hasta formar una pasta. Mezclar ambas y añadir el Aceite de Oliva Virgen Extra para emulsionar. Para aumentar la ligazón, incorporar una yema de huevo cocida a la pasta previa de ajos y hierbas.

Rojas o de Ave, las carnes brillan con este Curry de Picual

- **Ingredientes (6 personas)**

¼ vaso de **Aceite de Oliva Virgen Extra Picual**, 1 cebolleta fresca grande, 2 chiles, 2 ajos, 2 hojas de lima kafir 50 g de pasta de curry, 50 g de leche de coco, pimienta blanca, 2 dl de caldo, almidón (opcional).

- **Elaboración**

Picar la cebolleta, los chiles y los ajos y rehogarlos en el Aceite de Oliva Virgen Extra junto con las hojas de lima kafir. Añadir la pasta de curry y deshacerla en el sofrito. Incorporar la leche de coco y el caldo. Dejar hervir cinco minutos. Salpimentar. Utilizar la salsa para cocinar en ella aves o pescados previamente fritos, o para salsear directamente, en cuyo caso, ligar con almidón.