

Aceitunas Gordal rellenas de vermut

Ingredientes

- 12 aceitunas Gordal deshuesadas.
- 2 caballas.
- 100 ml vermut.
- 50 ml agua.
- 2 hojas de gelatina.
- 250 g tomate.
- 50 g fresas.
- 50 g frambuesas.
- 30 g aceite de oliva virgen extra.
- 10 g vinagre.
- Sal.
- 100 g mayonesa.
- 2 pepinillos.
- 1 limón.
- Aceite de sésamo (al gusto).

Elaboración

Poner las 2 hojas de gelatina a remojar en el vermut. Cuando las hojas estén hidratadas, añadir agua caliente (sin hervir el vermut y las gelatinas).

Dejar que disuelva y reservar en frío. Cuando esté con textura, rellenar las aceitunas y reservar.

Sacar los lomos a las caballas y quitar las espinas. Macerar con limón, un poco de aceite de sésamo y sal. Reservar.

Hacer un gazpacho con los tomates, los frutos rojos, el aceite, vinagre y sal. Dejar enfriar.

Triturar un par de pepinillos en 100 g de mayonesa para obtener una mayonesa de pepinillos.

Poner en un plato un aro de emplatar y dibujar una línea con la mayonesa. Retirar el aro y rellenar con el gazpacho de frutos rojos.

Intercalar las aceitunas rellenas con lomos de caballa.