

INGREDIENTES

Vermouth rojo 350 ml. / Zumo de naranja natural 350 ml. / Xantana 3 gr. / Aceitunas manzanilla sin pipo 50 gr. / Anchoas 8 ud. / Queso Arribes de Salamanca (12 meses) 100 gr. / Azúcar moreno 150 gr.

Tiempo de Elaboración: 20'

ELABORACIÓN

Troceamos las anchoas y las aceitunas, y las reservamos.

Echamos el vermouth y el zumo de naranja natural en un vaso de batidora y mezclamos incorporando la xantana. Una vez bien mezclado, echamos las aceitunas y las anchoas y reservamos en la cámara.

Ponemos el azúcar moreno en un plato; troceamos el queso en bastoncitos de 1 ml. por 1 m., pasamos el queso por el azúcar y con un hierro de crema catalana bien caliente caramelizamos el azúcar.

PRESENTACIÓN

Copa de vermouth no muy grande. Echaremos el vermouth con el zumo de naranja, las anchoas y las aceitunas que tenemos reservado en la cámara en la copa. Con el queso caramelizado haremos una brocheta que introduciremos en la copa.



VERMOUTH con ACEITUNA y ANCHOAS en SUSPENSIÓN y BROCHETA de QUESO CARAMELIZADO

ANTONIO BARRAGAN COTAN

Restaurante La Plata 2.
BÉJAR. Salamanca

