

ANTXOAS FRITAS SOBRE BASE DE CANÓNIGOS, LÁMINAS DE MANZANA Y ACEITUNAS NEGRAS

INGREDIENTES

1Kg de antxoas.
1 Diente de ajo
200g. Aceite de oliva
200g. Harina
100g. Harina de arroz
200g. Canónigos
1 Manzana
80g. Aceitunas negras
100g. Leche



ELABORACIÓN

Limpiamos las antxoas, quitándole la tripa, espina y cabeza.

Una vez limpias las metemos en un recipiente con agua, hielo y sal, las escurrimos y las secamos. Rebozamos en la mezcla de harinas y las freímos en aceite caliente. Secamos con papel secante sobre una bandeja o plato. Reservamos.

Para el ali-oli: Colamos y enfriamos el aceite. Con una túrmix trituramos el diente de ajo con la leche y lo vamos emulsionando con el aceite frío. Rectificamos de sal.

Lavamos bien los canónigos en agua muy fría y centrifugamos, secamos y reservamos.

Picamos las aceitunas negras y reservamos.

Laminamos las manzanas y las cortamos en forma de bastoncitos. Reservamos en agua fría y limón.

Emplatar

En la base del plato ponemos los canónigos, encima el ali oli repartido al gusto, los bastoncitos de manzana y las aceitunas, y, por último, las antxoas fritas.

Truco:

Meter la antxoa en agua, hielo y sal para salarla, desangrarla y, que esté bien tersa.

Usar harina de arroz, porque absorbe muy poco agua.

En esta receta hemos usado canónigos para poder coger todo con la mano.

Para lavar cualquier tipo de lechuga es ideal dejarlas un rato en agua muy fría, y a poder ser con hielo. Deja las hojas muy frescas y tersas.