

**Crema de Almendras con
Aceitunas Caramelizadas
INMENSA**

Crema de Almendras

con Aceitunas Caramelizadas INMENSA

rellenas de Mojama de Atún y Pasta de Avellanas



De los pasados Salón del Gourmet de Madrid y Feria de alimentación de Barcelona volví con el compromiso de realizar un sorteo con los productos más innovadores que la empresa granadina [GRUPO ALIMENTARIA PonienteGranada](#)

presentaba en ambas ediciones.

Una gama de encurtidos y mermeladas que no pasaron desapercibidas en su presentación y que a mí me cautivaron desde el instante mismo en que tuve ocasión de probarlas.

Pero no fui la única que supo que se encontraba ante un producto estrella. Me contaba Don Jose Luis Ruíz, gerente de la empresa, que Corea, cultura donde los encurtidos son un pilar de la alimentación, se ha convertido en uno de los clientes más importantes dentro de su cartera.

Ha sido pues un privilegio dar la oportunidad, desde esta ventana, de llevar a la mesa de un afortunado seguidor una pequeña muestra de lo que, con respeto por la tradición y una materia prima de excelentísima calidad, se puede llegar a producir en nuestra maravillosa vega granadina.

Y ayer mismo [Lydia Castro](#), una de las fans más fieles de este blog , recogía su premio: este delicioso lote de productos [INMENSA](#) lleno de sabor andaluz, del que espero disfrute tanto como yo.



Como es natural, contando con un producto tan especial y granadino 100%, no podía dejar pasar la oportunidad de elaborar esta semana una receta cuyo protagonista llevara el sello **Poniente de Granada**.

Y he elegido para ello las aceitunas caramelizadas deshuesadas, para simbiotizarlas y personalizarlas con pasta de avellanas y mojama de atún y colocarlas sobre una deliciosa crema de almendras y ajo negro. Todo ello explicado a continuación, paso a paso, por si os animáis a prepararlas.

Espero que os gusten.

Besos.

Lourdes



Claves

Ingrediente principal: Frutos Secos **Plato:** Entrante **Estilo:** Cocina Tradicional Renovada

Ambiente: Fiesta, Amigos **Tiempo:** Poco **Dificultad:** Bajo **Precio:** Bajo **Comensales:** 4

Crema de Almendras

con Aceitunas Caramelizadas INMENSA

rellenas de Mojama de Atún y Pasta de Avellanas

Ingredientes

Para 4 Personas

1 Tarro de Aceitunas Caramelizadas INMENSA deshuesadas.

300 gr. de Almendras* Crudas.

400 gr de Agua Mineral Fría.

2 Dientes de Ajo Negro* (o 3 si son pequeños).

50 gr de Aceite de Oliva Virgen Extra* (he usado una variedad arbequina).

1 Cucharadita de Sal.

2 Cucharadas de Vinagre de Manzana*.

150 gr de Avellanas* Tostadas.

25 gr. de Sirope de Agave.

100 gr. de Mojama de Atún* cortada en trocitos.

Trocitos de Naranja* sin Piel.

Hojas de Orégano Fresco.

Media Cucharadita de Sésamo Negro.

Material

Thermomix

Accesorio picador de batidora tipo Minipimer.

Bol Mediano.

Vaso.

Cucharilla Sacabolas.

Manga pastelera con boquilla estrellada grande.

Lengua de Silicona.

Espumadera.





Paso a Paso

La Crema de Almendras

Comenzamos preparando nuestra crema de almendras y para ello necesitamos además de la thermomix y la manga pastelera con la boquilla estrellada grande: las almendras, el aceite, la sal, el ajo negro, el vinagre y el agua (al que quitaremos dos cucharadas que reservaremos para la pasta de avellanas que prepararemos después).



Ponemos las almendras en el bol y las cubrimos con el agua fría (de la que recuerdo debemos reservar un par de cucharadas) y las dejamos en remojo 10

minutos.



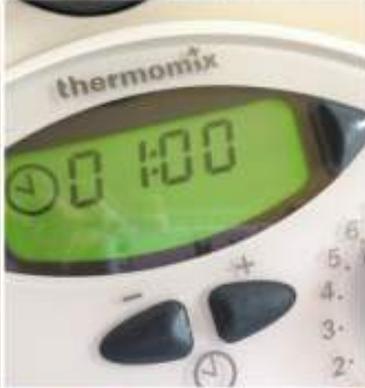
Mie

Después de estar en remojo preparamos la manga pastelera, adaptándole la boquilla y metiéndola en el vaso para que luego nos resulte más fácil rellenarla.



Transcurridos los 10 minutos de tiempo de remojo, pasamos a preparar la crema.

Ponemos los ajos en el vaso de la thermomix y añadimos las almendras, que sacaremos del agua con la espumadera, echamos la sal y trituramos en seco durante un minuto a velocidad 6. Nos quedará una pasta muy densa a la que añadiremos el aceite, el vinagre y el agua en la que hemos remojado las almendras. Trituramos nuevamente a velocidad progresiva (aumentando desde el 5 al 10) durante un minuto y medio ya ya tenemos nuestra crema lista para poner en la manga pastelera, cerrarla y reservar en la nevera hasta emplatar.



La pasta de Avellanas

Para la Pasta de Avellanas, además del accesorio picador de la minipimer y el sacabolos (una cucharilla también vale) necesitaremos: las avellanas, las 2 cucharadas de agua mineral que tenemos reservadas, el sirope de agave (si no tienes sustitúyelo por una cucharada pequeña de azúcar, pero el agave es más sano) y papel de cocina para retirar el exceso de grasa.



Ponemos las avellanas tostadas en el accesorio picador de la minipimer y trituramos hasta pulverizar. A continuación añadimos el sirope y el agua y volvemos a triturar. Nos quedará una pasta densa con gran cantidad de aceite de las avellanas.



Con ayuda

del sacabolos o una cucharilla vamos cogiendo porciones de la pasta y haciendo bolitas del tamaño de una avellana sin pelar y las dejamos sobre el papel de cocina para retirar el exceso de grasa. Al bolear la pasta veremos la cantidad de aceite que suelta; es normal y es aceite muy sano.

Nos saldrán 24 bolitas (6 por ración) y nos quedará un poco de pasta que reservaremos y usaremos para rellenar las aceitunas caramelizadas.



Montaje

Recuperamos la crema de almendras de la nevera y las bolitas de pasta de avellana (también la pasta que nos había sobrado) y pasamos a montar nuestros platos incorporando las aceitunas, la mojama, la naranja, el orégano y el sésamo negro.



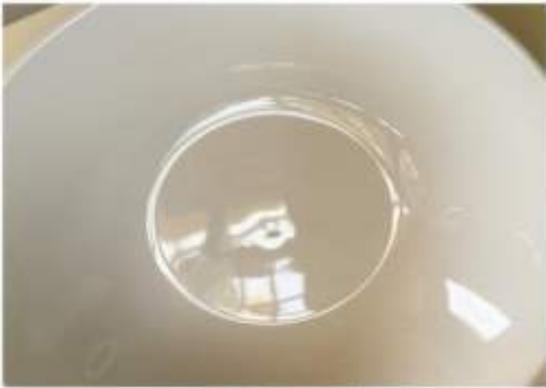
Comenzamos rellenando nuestras **Aceitunas Caramelizadas** con una pequeña cantidad de la pasta de avellanas reservada (del tamaño de un guisantito). A continuación introducimos en el hueco de cada aceituna, una porción de mojama de atún que termine de rellenarlas por completo (no importa si sobresale un

poco).

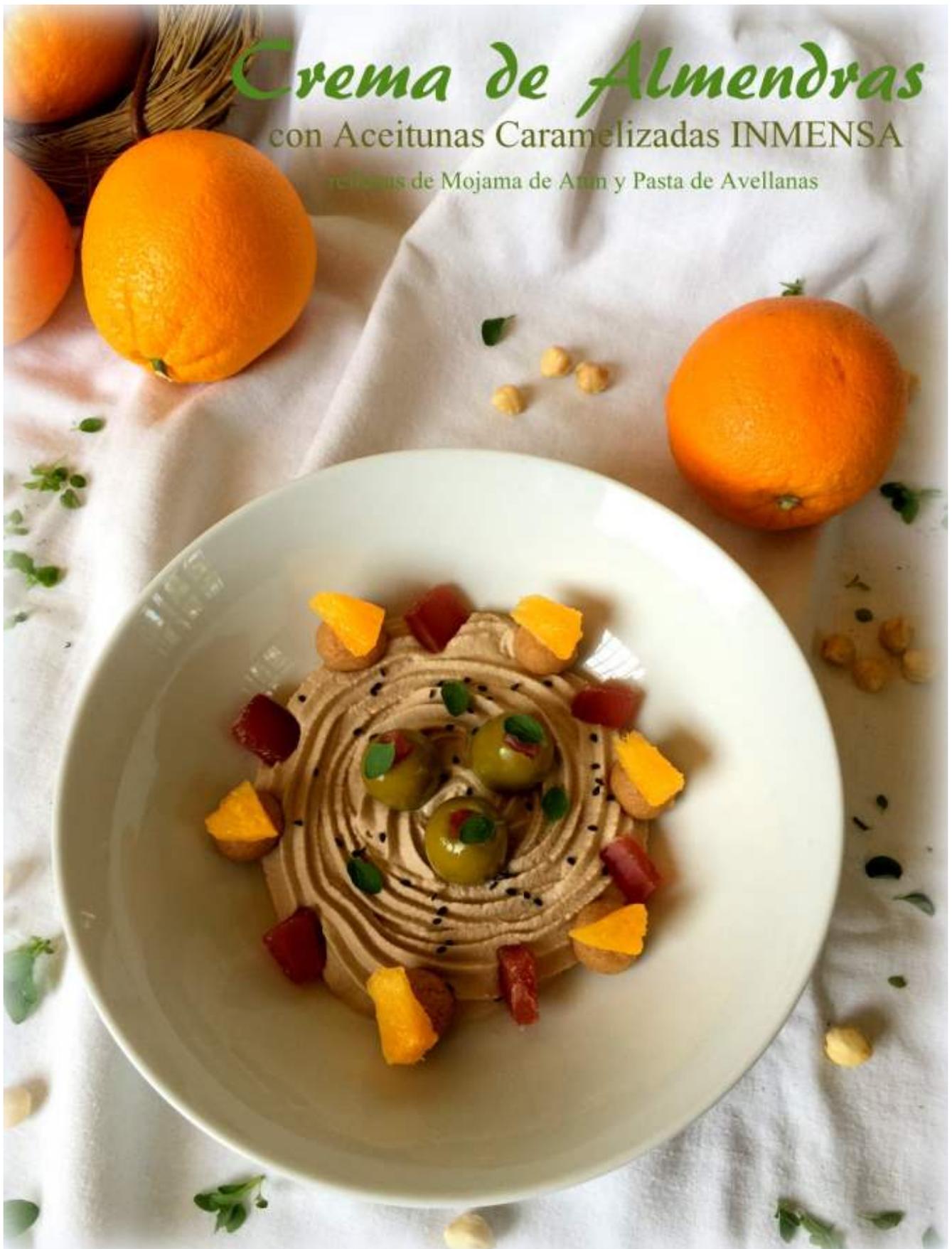


Ahora,

sobre nuestros platos (mejor elegir platos redondos) formamos un rosetón con la crema de almendras como se ve el la foto. Colocamos en el centro, sobre la crema, dos o tres **aceitunas caramelizadas** rellenas y por los bordes vamos poniendo unas cuantas bolitas (6) de pasta de avellanas y trocitos de mojama intercalados. Colocamos sobre cada una de las bolitas de pasta de avellana un trocito de naranja, que dará a nuestro plato un toque de frescura y acidez imprescindibles, y decoramos con unas hojas de orégano fresco y un poco de sésamo negro.



tenemos listo un plato completo, energético, saludable y deliciosamente simbiótico!!!







Optimized by www.ImageOptimizer.net



Prebióticos: Almendras, Avellanas, Naranja, Aceitunas, Vinagre de Manzana*.

Probióticos: Ajo Negro.

Activadores de Colágeno: Aceite de oliva Virgen Extra, Mojama de Atún.

***El Vinagre de Manzana despeja el camino a los probióticos**

El vinagre de manzana contiene pectina, pieza clave para la eliminación de residuos y toxinas.

La pectina es un carbohidrato prebiótico natural que se encarga de frenar la absorción de nutrientes al unirse a los productos en tu tracto digestivo que tu cuerpo no puede utilizar. Estos son productos de desecho, como el colesterol, las bacterias dañinas e incluso toxinas y patógenos. Después de que la pectina en el vinagre de manzana se une al «producto de desecho», que lleva los desechos de tu cuerpo a través de la eliminación, que son tus movimientos intestinales regulares, deja a los probióticos en el sistema para que crezcan y continúen protegiendo a tu estómago. El resultado es una relación simbiótica que potencia el sistema digestivo de tu cuerpo.