

Ajoblanco

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Esta receita vem de Málaga no sul da Espanha, no Nordeste de Gibraltar. Ajoblanco de Málaga é muito tradicional. Ele também é conhecido como Gazpacho Branco Espanhol. É uma sopa cremosa e branca. Os sabores mais prominentes em Ajoblanco são amêndoas, azeite e alho. A receita tradicional apresenta alho cru que daria um sabor de alho assertivo prominente. Não consigo tolerar esse sabor. Assim, minha adaptação é assar o alho suavemente no azeite para obter um sabor de alho muito mais suave e mais doce - os cidadãos de Málaga provavelmente protestariam por essa mudança, mas essa é minha herança brasileira em ação.

Ingredientes:

- 6 fatias de pão sanduíche branco saudável, crostas removidas
- 4 xícaras de água
- 2 1/2 xícaras (8 3/4 onças) mais 1/3 xícara de amêndoas em pedaços em fatias
- 2 dentes de alho descascados
- 3 colheres de sopa de vinagre de xerez
- Kosher sal e pimenta
- Pinch pimenta caiena
- 1/2 xícara de azeite extra virgem, mais um pouco para perfumar a sopa
- 1/8 colher de chá de extrato de amêndoa
- 2 colheres de chá de óleo vegetal
- 150 gramas de uvas verdes sem sementes, cortadas em fatias finas (1 xícara)

Procedimento:

1. Assado o alho

- Coloque duas colheres de sopa de azeite na sua panela mais pequena.
- Corte os dentes de alho na metade e adicione à panela.
- Coloque sobre um fogo muito lento e cozinhe até o alho virar uma cor loura pálida.
- Coloque imediatamente o azeite e os dentes de alho em um prato pequeno e frio e reserve.

2. Molhe o pão

- Combine o pão e a água na tigela e deixe embeber por 5 minutos.

3. Processe Amêndoas e Pão

- Processe 2 1/2 xícaras de amêndoas no processador de alimentos até finamente moído, cerca de 30 segundos, raspando os lados do processador conforme necessário.
- Usando as mãos, retire o pão da água, aperte-o levemente e transfira para o processador de alimentos com amêndoas. Reserve a água.

- Adicione o alho assado com seu óleo, vinagre, 1 1/4 colheres de chá de sal e caiena para liquidar e processar até a mistura ter consistência de massa de bolo, 30 a 45 segundos.
4. **Adicione óleo de oliva**
 - Com o processador em execução, adicione o óleo de oliva em fluxo fino e estável, cerca de 30 segundos.
 - Adicionar água de imersão reservada e processar por 1 minuto.
 - Tempere com sal e pimenta a gosto.
 5. **Coe a sopa**
 - Coe a sopa em um coador de malha fina ajustado sobre uma tigela, pressionando sólidos para extrair o líquido.
 - Descarte os sólidos.
 6. **Adicione Extracto de Amêndoa**
 - Meça 1 colher de sopa da sopa na segunda tigela e misture o extrato de amêndoa.
 - Retorne 1 colher de chá de mistura de extrato para sopa; descarte o restante.
 - Refrigere por pelo menos três horas ou até 24 horas.
 7. **Toste as amêndoas**
 - Forno quente a 300 F.
 - Misture 1/3 de xícara de amêndoas fatiadas com o óleo vegetal e espalhe-as sobre uma assadeira de cor clara.
 - Amêndoas torradas, mexendo de vez em quando, até serem levemente torradas.
 - Remova e deixe esfriar.
 8. **Servir a Sopa**
 - Sopa de lenço em tigelas rasas.
 - Monte uma quantidade igual de uvas no centro de cada tigela.
 - Polvilhe amêndoas resfriadas sobre sopa e perfume com azeite extra. Sirva imediatamente.