

Crema de ajos, manzana y pan tostado con lunas de pimienta rosa:

Ingredientes:

- 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 3 dientes de ajo (en láminas finas) y 1 manzana golden (en láminas finas)
- 6 rebanadas de pan tostado
- 1L de agua mineral hirviendo
- Sal

Optativo: 100g de jamón salado (a dados)

Para las lunas del aliño:

- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra, 1/2 grano de ajo, unas hojas de perejil picado y 1 cucharada de pimienta rosa machacada



Preparación:

- Poned una olla al fuego con el aceite, saltáis el jamón y lo reserváis. En el mismo aceite dejad dorar las láminas de ajo, vigilando que no se quemen
- Añadid a la olla la manzana cortada, remover y añadid las tostadas
- Rápidamente, incorporar el agua hirviendo y dejadlo cocer 5 -15 min (dependiendo de la textura que queráis obtener... más tiempo hirviendo... más concentrada)
- Mientras tanto, en una sartén, disponeos a preparar las lunas de aliño. Sofreíd el ajo y el perejil, y cuando lo aparteis del fuego, añadid la pimienta rosa
- Servid la sopa bien triturada con la ayuda de un túrmix y posteriormente añadidle el jamón. Aliñadla por encima con las lunas de ajo, perejil y pimienta rosa
- Otra opción sería colocar la crema una vez triturada en la olla nuevamente y cuajar un huevo de codorniz para servir con la crema