

Crema de aguacates con tomates aliñados al orégano fresco

By Chef Rogelio Quintero Montesdeoca Foto: Roger Méndez

Ingredientes

Para 20 vasos anchos y bajos

La crema de aguacate

3 aguacates maduros

5 semillas de cilantro

5 semillas de cominos

1 diente de ajo

Zumo de limón

Sal

Pimienta blanca

1 hoja de gelatina

Agua

Tomates aliñados con oréganos:

8 tomates maduros firmes

2 dientes de ajo

3 ramitas de orégano fresco

Sal

Pimienta blanca

Aceite de oliva virgen extra

Vinagre de vino

Además:

Remitas de orégano fresco

Elaboración

La crema de aguacates:

Saltear las semillas de cilantro y cominos en seco hasta que desprendan sus aromas. En Thermomix molemos las semillas de cilantro, cominos, el diente de ajo, la sal y la pimienta.

Añadir el limón y calentar a unos 50º C. Sumar y diluir la hoja de gelatina previamente remojada en abundante agua fría. Agregar los aguacates limpios, triturar y quitar la temperatura a la termomix Incorporar a la crema de aguacates el agua necesaria para formar una crema. Poner a punta de salpimentado y verter en los vasos.

Tomates aliñados con orégano:

Escalfar los tomates y refrescarlos en agua helada. Quitar a los tomates la piel. Las semillas y cortarlos en pequeños dados. Majar en mortero hasta formar una pasta los dientes de ajo, la sal gruesa, la pimienta y unas hojas de orégano. Diluir con el aceite de oliva virgen extra, el vinagre y el resto de las hojas de orégano finamente picadas. Mezclar el aliño de oréganos con los tomates $\frac{1}{2}$ hora antes de consumirse.

Terminación y presentación:

Disponer sobre la crema de aguacates los tomates con su alió sin cubrirlo totalmente. Esparcir hojas de oréganos fresco sobre la elaboración.