

Evento Aove: Del Picual al Empeltre, 18 de junio 2025

SALMOREJOS:

PICUAL

INGREDIENTES:

100 ml de aove Picual DOP Sierra Magina

1 kg de tomate maduro

200 gr de pan duro sin corteza

1 diente de ajo

Sal, vinagre y comino.

EMPELTRE

INGREDIENTES:

100 ml de aove Empeltre DOP Sierra del Moncayo

1 kg de tomate maduro

200 gr de pan duro sin corteza

1 diente de ajo

Sal, vinagre y comino.

Elaboración

Troceamos los tomates y los ponemos en bol con el comino, el pan a trocitos, el ajo pelado, la sal y el vinagre al gusto (podemos quitar el vinagre), trituramos, pasamos por un colador chino y emulsionamos la mezcla con el aceite de oliva a modo de hilo. Rectificamos de sal.

MAHONESAS:

PICUAL

INGREDIENTES:

Aove Picual DOP Sierra Magina

1 o 2 huevos

Sal, vinagre y zumo de limón.

EMPELTRE

INGREDIENTES:

Aove Empeltre DOP Sierra del Moncayo

1 o 2 huevos

Sal, vinagre o zumo de limón.

Elaboración

Ponemos en un recipiente alto y estrecho el huevo, la sal, una chorradita de vinagre o zumo de limón 3 partes de Aove respecto el volumen del huevo y emulsionamos hasta obtener una salsa espesa y homogénea, rectificamos de sal y reservamos.