TOSTA DE PATÉ DE GAMBAS CON MUSELINA DE AJO

INGREDIENTES:



1 Paté de gambas Sierra de Cazorla
Pan de pueblo en rebanadas
1 patata cocida
1 diente de ajo
2/3 de un brick pequeño de nata para cocinar
4 cucharadas de agua
Sal al gusto

ELABORACIÓN:

En primer lugar preparamos la muselina de ajo.
En una sarten ponemos la patata cocida troceada, el diente de ajo, el agua y un poco de sal. Cocinamos a fuego muy lento hasta que el ajo confite.
Añadimos la nata y dejamos que reduzca.
Volcamos el contenido de la sarten en un vaso de batidora y trituramos. Si no hemos conseguido una textura de mousse añadiremos un poco más de nata. Esto dependerá de la variedad de la patata.

A continuación, tostamos las rebanadas de pan y extendemos generosamente el PATÉ DE GAMBAS SIERRA DE CAZORLA.

Troceamos la tosta y añadimos por encima la muselina de ajo templada.

Esta tosta recuerda el sabor de gambas al ajillo. Deliciosa.