



aperitivos

Almogrote

Ingredientes:

Para unos 200 o 250 grs.

- 150 grs. de queso de cabra curado
- 2 ó 3 tomates medianos muy rojos*
- 2 dientes de ajo
- 1/4 de pimienta roja picona o 1/2 guindilla
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal
- 1 cucharadita de pimentón dulce (opcional)

Cómo se hace:

1. Lava **los tomates**, quítales el pedúnculo, hazles dos pequeños cortes en cruz en la zona superior. **Pela los ajos** y ponlos en la bandeja de horno junto con los tomates, rocíalos con un chorrito de **aceite de oliva** y si quieres con una cucharadita de **pimentón***. Ásalos en el horno unos **25 o 30 min. a 200 grs.**
2. Mientras tanto, quítale la cáscara al **queso**, córtalo en cuadrados y lo trituras con una picadora o robot de cocina, también sirve un rallador fino si no tienes picadora, y reserva.
3. Una vez asados, saca **los tomates y los ajos** del horno y déjalos templar. Añádelos **el queso picado, la pimienta picona, un chorro de aceite de oliva y sal** al gusto, y tríturalo con la batidora hasta obtener un pasta.

Sugerencias:

- * *Los tomates son opcionales, en mi opinión suavizan el sabor y la textura y aportan un color más bonito.*
- * *El pimentón también es opcional, al igual que los tomates aporta color y el sabor ahumado.*
- * *El almogrote es perfecto para servir con pan bizcochado o con papas bonitas arrugadas, como aperitivo o acompañando algún pescadito.*