



OLIVAS GORDAL RELLENAS DE VERMOUTH

Ingredientes:

- 1,5g de Xantana
 - 200 ml. de vermouth blanco
 - Ralladura de naranja
 - 45-50 olivas gordal grandes y sin hueso (3 por pax)
 - Sal gorda
 - Microbrotes para decorar
-

Elaboración:

1. Introduce el vermouth en un vaso de batidora. Lava la piel de la naranja para quitarle la cera, sécala bien y ralla un poco menos de la mitad evitando la parte blanca. Añádela a vermouth.
2. Con el resto de la piel de la naranja y ayuda de un pelador, haz tiras muy finas , corta a juliana fina e introduce en un bol con agua muy fría. Reserva.
3. Incorpora la xantana en el vermouth y bate con túrmix hasta su disolución. Si no tienes una balanza de precisión, pon primero ½ cdita y si la solución no es lo bastante densa añade un poco más de xantana y repite el proceso. Queremos obtener una textura similar a la de una confitura.
4. Introduce la mezcla en una manga pastelera o en un biberón y rellena los orificios de las olivas cuidadosamente.
5. Coloca las olivas verticalmente en el plato de presentación sobre la sal gorda.
6. Sirve las aceitunas sobre la base de sal y decora con la juliana de piel de naranja, dale un toque final con unos brotes verdes.