

Restaurante La Lobita

Av. de la Constitución
Navaleno, Soria

Ajoblanco de pipas, jamón, cecina, anguila ahumada y setas.



Productos **Tierra de Sabor** :

- Paleta de cebo ibérica **Eresma** de la granja a tu mesa [visitar web](#)
- Cecina de vacuno **El Abuelo Maragato Nieto** [visitar web](#)



Ajoblanco de pipas, jamón, cecina, anguila ahumada y setas.

Ingredientes

Paleta de cebo ibérica **Eresma** de la granja a tu mesa

Cecina de vacuno de **El Abuelo Maragato Nieto**

Anguila ahumada

Flores: tagete (opcional)

- Para el ajoblanco de pipas:

700 g de bebida de coco y arroz

250 g de pipas peladas sin sal

2 dientes de ajo

1 cucharada de palo cortado

2 cucharadas de aceite de olía virgen extra

Sal al gusto



Restaurante **La Lobita**



Preparación

1. En un vaso americano o una trituradora túrmix introduciremos todos los ingredientes que corresponden al ajo blanco. Trituraremos todo bien hasta obtener una textura cremosa. Podemos colar la mezcla por si queremos dejar un ajoblanco más fino, pero si la trituramos bien puede que no sea necesario. Probaremos para rectificar el sazónamiento del ajoblanco y reservaremos.

2. Enrollaremos con la cecina y la paleta de cebo que dispondremos por el plato. Echaremos en el centro un poco de ajoblanco de pipas y completaremos el plato con unos trozos de anguila ahumada y unos rebozuelos en crudo. Decorar con las flores si se pueden conseguir.

