



Quisquilla de la Caleta de Vélez, salpicón de tomatitos perla y almendra

Chef David Olivas
Back Marbella

Inspirado en la esencia de la actitud mediterránea, el chef ha creado una tapa basada en quisquillas de la Caleta con unos toques perlados.

Ingredientes

Para las quisquillas

- 16 unidades de quisquillas

Para el salpicón

- 300g de pimiento rojo
- 150g de pimiento verde
- 100g de cebolla
- 400g de tomate
- 3g de sal
- 10g de vinagre
- 80g de aceite de oliva

Para los tomatitos perla

- 100g de tomatitos perla (si no encontramos, sustituir por Cherry).

Para la almendra

- 100g de almendra marcona
- 50g de agua mineral

Para el aceite de perejil

- 1 manojo de perejil
- 100g de aceite de girasol
- 1 yema de huevo

Preparación

➤ Para las quisquillas

1. Cogemos las quisquillas y las pelamos, reservando las huevas azules que contengan y reservando las cabezas, todo en la nevera.

➤ Para el salpicón

1. Cogemos las verduras y las cortamos a juliana con la ayuda de un cuchillo cebollero y una tabla. Colocamos en un bol todas las verduras y las aliñamos con aceite, sal y vinagre. Dejaremos reposar en la nevera unas horas.



➤ Para la almendra

2. Después, con la ayuda de una licuadora, pasaremos todo por la máquina 3 veces para sacar el jugo. Si no se tiene licuadora, se puede utilizar una túrmix de mano para triturar y luego se pasa por un colador.

3. Probamos el jugo por si le hiciese falta un poco más de aliño. Ponemos al gusto y reservamos en la nevera.

1. Colocamos la almendra en un vaso, añadimos el agua y trituramos.

2. A continuación, pasamos la mezcla por un colador fino y reservamos en la nevera.

➤ Para el aceite de perejil

1. Ponemos en el fuego un recipiente con agua y cuando esté hirviendo, añadimos el perejil (solo las hojas) y dejamos 3 segundos.

2. Sacamos del agua hirviendo y lo metemos en agua con hielo para enfriar rápidamente. Una vez frío, secamos bien con papel para que no tenga nada de humedad.

3. Colocamos el perejil escaldado en un vaso de triturar y con la ayuda de una túrmix de mano, trituraremos añadiendo el aceite poco a poco. Pasamos por un colador fino y reservamos.

4. Añadimos la yema de huevo y montamos como si fuera una mayonesa.

➤ Para los tomatitos perla

1. Colocamos un cazo con agua en el fuego y dejamos que rompa a hervir. Una vez esté hirviendo, añadimos los tomatitos unos minutos.

2. Los sacamos rápidamente y los introducimos en agua con hielo. Pelamos con la ayuda de una puntilla y reservamos en la nevera.



➤ Acabado y presentación



1. En la base del plato y justamente en el centro, colocamos los tomatitos en redondo. Alrededor colocamos las quisquillas y, encima de estas, colocamos las huevas azules con el jugo de las cabezas.



2. Encima de cada tomatito ponemos la emulsión de aceite de perejil y dos puntos de almendra. Terminamos con hojas de capuchina y borraja y, por último, con el jugo de salpicón.