Don Jaime
FRUTOS DE ORIGEN

RECETA CON ACEITE DE OLIVA DON JAIME

Bruschetta de tomate y albahaca

Para resaltar los matices aromáticos y el carácter frutado de un aceite de oliva extra virgen como Don Jaime, la clave es usarlo en crudo sobre pan tibio para que el propio calor residual libere sus aromas.



Ingredientes

- 1 hogaza de pan artesanal de masa madre o ciabatta, cortada en rebanadas de 2 cm
- 4 tomates perita maduros pero firmes, sin semillas y en cubos pequeños (concassé)
- 2 dientes de ajo frescos, pelados y cortados a la mitad
- 10 hojas de albahaca fresca troceadas a mano
- Aceite de oliva extra virgen Don Jaime
- Sal marina en escamas y pimienta negra recién molida

Preparación

1. Acondicionar el tomate. En un bol, mezclá los cubos de tomate con la albahaca troceada, una cucharada de aceite Don Jaime y una pizca de sal. Dejá reposar a temperatura ambiente durante 10 minutos para que los sabores se integren sin ablandar el tomate.

2. Tostar el pan. Tostá las rebanadas de pan en una plancha o parrilla a fuego medio-alto hasta que la superficie quede dorada y crujiente, manteniendo el centro tierno.

3. Perfumar con ajo. Apenas retirés las tostadas del fuego, frotá suavemente el lado cortado del ajo sobre la miga caliente. El calor del pan absorberá la esencia del ajo sin saturarlo.

4. Montaje. Distribuí la mezcla de tomate macerado sobre las tostadas.

5. El toque final. Justo antes de llevar a la mesa, volcá un hilo generoso de aceite de oliva extra virgen Don Jaime en crudo sobre cada bruschetta y rematá con sal en escamas y pimienta recién molida.

Claves de maridaje y técnica

- **Temperatura de impacto:** verter el aceite sobre el pan tibio y el tomate a temperatura ambiente activa los terpenos y notas verdes del extra virgen.
- **Sin cocción:** mantener el aceite alejado del fuego directo preserva su textura untuosa, antioxidantes y acidez natural intactos.



Juan Manuel Marqués
Fundador de Don Jaime
Cocinero recibido del Colegio de Cocineros Gato Dumas