

## ALMOGROTE (PATÉ DE QUESO DE LA GOMERA)

### INGREDIENTES:

Queso muy curado,  
Tomate,  
Pimienta picona,  
Ajo  
y aceite.

### PREPARACIÓN:

Es este un invento culinario gomero, poco extendido por las demás islas, sabroso y picantillo, que llama a una copita de vino para ayudar a pasar.

Se coge un buen pedazo de queso muy, muy curado (a ser posible gomero, claro está), y se rompe en pedacitos más pequeños.

Si hace falta martillo (recordad que la velocidad turbo es tb un martillo) y escoplo para ello, el queso es el ideal.

Estos pedacitos se pasan luego por la Thermomix. El queso ya rallado se mezcla en la Thermomix con unos tomates pelados, un par de pimientas de la p.madre, varios dientes de ajo y un chorrito de aceite.

Se revuelve todo bien hasta que alcance la consistencia de un paté.

Este paté se unta después en lasquitas de pan, a ser posible bizcochado.

Las cantidades exactas de ingredientes dependen del gusto de cada uno.

El tomate influye en el color final y suaviza el paladar, y la pimienta y el ajo hacen que sea más o menos picante.