

Pasta de pistacho

Ingredientes

- 125 g de pistachos crudos, sin sal y pelados
- 30g de almendra en polvo
- 62 g de azúcar en polvo
- 18 g de agua
- 3 gotas de extracto de almendras amargas
- 1 cucharada de aceite de maní (o girasol)

Preparación

El sabor del pistacho no es muy pronunciado en la base, y para potenciar su aroma hay que hacer dos cosas: tostarlo y añadirle unas gotas de almendra amarga. Este último resalta el sabor del pistacho, pero definitivamente no debes agregar demasiado.

Como regla general, todos los frutos secos deben tostarse antes de su uso. Esto multiplica considerablemente su aroma.

1. Asar los pistachos: colocarlos en una bandeja de horno y dejarlos en el horno durante 15 minutos a 150° ventilador.
2. En un cazo vierte el agua, luego el azúcar. Agrega la sonda del termómetro y hiere el almíbar hasta que alcance los 121°.
3. Cuando el azúcar esté a 121°, añade los pistachos de una vez y revuelve todo:

Aquí están los pistachos tostados. Al añadirlos al azúcar los pistachos se arenarán, esto es normal.

4. Ahora coloca los pistachos así cubiertos de azúcar con la almendra en polvo y la almendra amarga en el robot de cocina provisto de un cuchillo y mezcla durante unos minutos:

Para el robot y añade la cucharada de aceite (si miras con atención lo verás en la foto):

5. ¡Ahora tienes que mezclar durante mucho tiempo! Tarda entre 5 y 10 minutos. Verás, al cabo de un rato el pistacho se calienta y suelta su grasa, lo que dará una pasta magnífica y ligeramente líquida. Si ves que tu robot está sufriendo demasiado, detenlo unos instantes. ¡Pero no confunda la calefacción del tanque con la calefacción del motor! Es normal que el bol esté caliente, son los pistachos los que se calientan. El motor está debajo y mientras esté frío todo va bien.

Coloca la pasta de pistacho en un frasco de vidrio hermético y guárdala a temperatura ambiente.

¡Y ahí lo tienes! Ganaches, helados, tartas, cremas son tuyos! El pistacho es una joya, seguro que sabrás utilizarlo bien...