

VINTAGE COCKTAIL BAR

Ajo blanco de la huerta conileña

Cocinera
Susana López Jiménez

INGREDIENTES

AJO BLANCO

50 gr de coliflor cocida, 80 ml de agua fría, 25 ml de AOVE, 25 gr de piñones, ½ diente de ajo, 1 cta de vinagre de Jerez, sal

PUERRO CONFITADO

1 puerro, AOVE, sal maldón

CEBOLLA ENCURTIDA

100 ml de agua, 60 ml de vinagre de manzana, 50 gr de azúcar, sal, 1 cebolla roja pequeña

GELATINA DE MERMELEDA DE TOMATE

Tomate, azúcar, unas gotas de zumo de limón, cola de pescado

ACEITE DE MORINGA

AOVE, hoja de moringa oleífera seca

Micromezclum y Sal maldón negra

TRUCOS Y CONSEJOS

Se cuece la coliflor cortada en trozos muy pequeños para poder cocerla en poco tiempo, ya que los olores a azufre surgen a partir de los 9-10 mins de cocción. Luego se hornea en una bandeja de horno dejando que se dore levemente, para intensificar su sabor a frutos secos. Posteriormente, se elabora el ajo blanco con la coliflor, pero con menos agua de lo habitual para que nos quede más espeso. La parte verde del puerro no hay que desecharla, se puede utilizar para enriquecer caldos o sopas.



5 Mins* *Teniendo en cuenta que ya tenemos en producción el ajo blanco, el puerro confitado y la gelatina de mermelada de tomate.*

ASI SE HACE

- 1 Se mezclan los ingredientes del ajo blanco, se tritura muy fino, se pone a punto de sal y se reserva en frío.
- 2 Para confitar el puerro, se limpia muy bien y se elimina la primera capa, cortando la parte verde y envasando al vacío la parte blanca o más tierna con un poco de AOVE y sal maldón. Se cocina al vapor a 85°C durante 4 horas, una vez frío se corta en trozos de unos 2cm aprox.
- 3 Para la cebolla encurtida, primero mezclamos los demás ingredientes del baño en frío y se lleva a ebullición. Se deja enfriar y se introduce la cebolla cortada en aros en un recipiente, cubriéndola por completo con el baño y se deja reposar entre 8 y 12 horas, para que coja el sabor necesario.
- 4 Se raya el tomate para elaborar una mermelada con azúcar y unas gotas de limón. Todavía en caliente, se le añade cola de pescado previamente hidratada para que gelatinice. Una vez haya cuajado, se corta en pequeños dados.
- 5 El aceite de moringa se elabora triturando las hojas de moringa con AOVE, se pasa con un colador fino y se deja infundir.
- 6 Para montar el plato, se dispone en un cuenco un fondo de ajo blanco y los 3 trozos de puerro templados. Se colocan también los aros de cebolla encurtida y los dados de gelatina de mermelada. Por último, se decora con unos brotes de micromezclum, la sal en escamas y unas gotas de AOVE de moringa.

INNOVADORA
2022