



Dificultad

Baja



Cocina

Mediterránea



2 Comensales



Tiempo

40 minutos



Variedad

Morado

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Morado
- 200 gr de Fresones
- 2 Zanahorias
- 3 Patatas
- 1 Huevo
- Mahonesa
- Perejil fresco
- Aceite Extra de Oliva
- Vinagre de Jerez
- Sal

Corazón de Fresa y Ensaladilla con Ajo Morado



1. Pelamos los dientes de Ajo Morado y los laminamos finamente.
2. Pelamos las Zanahorias y las Patatas, y las cortamos en dados pequeños.
3. Lavamos los fresones, les quitamos el tallo y los cortamos en láminas lo más finas posibles.
4. En una cazuela llena de agua a fuego medio, añadimos una pizca de Sal y los Ajos. Introducimos la Zanahoria y la Patata y dejamos cocer hasta que estén tiernas, unos 10 minutos aproximadamente.
5. Al mismo tiempo, pondremos a hervir un Huevo con agua y sal durante 10 minutos.
6. Escurrimos las hortalizas y las colocamos en un bol. Por otro lado, pasamos el Huevo por agua fría y lo pelamos.
7. Troceamos el Huevo y lo añadimos al bol con el resto de ingredientes. Vertemos un chorrito de Aceite, otro de Vinagre y una pizca de Sal, y mezclamos bien.
8. Añadimos 2 o 3 cucharadas de Mahonesa, al gusto de cada uno, y mezclamos.

Terminado del Plato

9. Sobre un plato llano y con la ayuda de un molde en forma de corazón, colocamos los Fresones en las paredes del molde.
10. Rellenamos el resto del molde con la ensaladilla y presionando un poco para que coja la forma de este. Retiramos el molde con cuidado.
11. Decoramos con un poco de Perejil y unos Fresones partidos.

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Podemos enriquecer la ensaladilla con guisantes, bonito, ... para hacerla al gusto de cada uno.
- Al cocer el Ajo Morado junto a las patatas, este pierde toda la potencia pero sigue teniendo un sabor agradable que aromatiza la ensaladilla.