



Dificultad
Baja



Cocina
Mediterránea



4 Comensales



Tiempo
10 minutos



Variedad
Blanco

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Blanco
- 500 gr de Yogur Griego
- 8 Fresas
- Grosellas
- Hierbabuena fresca
- Mermelada de Tomate y Orégano
- 50 gr Azúcar

Copa de Yogur Griego con Mermelada de Tomate y Ajo Blanco



1. Pelamos el diente de Ajo Blanco y los picamos finamente.
2. Retiramos el tallo de las Fresas, las lavamos y las cortamos en dados pequeños.
3. En una cazuela a fuego medio, añadimos el Azúcar y un chorrito de Agua. Removemos para que no se pegue y esperamos a que alcance el punto de ebullición.
4. En ese momento, añadimos el Ajo y removemos bien, para que se caramelicé. Retiramos del fuego y lo dejamos enfriar sobre un papel de horno, separando los trocitos de Ajo, para que no se peguen.

Terminado del Plato

5. Vamos a montar el postre y, para ello, necesitamos una copa tipo cóctel. En la base colocamos una cucharada de la Mermelada de Tomate, unos dados de Fresas y un par de cucharadas colmadas de Yogur.
6. Decoramos con unas Grosellas, una ramita de Hierbabuena y nuestro Ajo Blanco Caramelizado.

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- La Mermelada la podéis adquirir en cualquier supermercado o hacerla en casa. Simplemente tenéis que poner a fuego medio el azúcar y el tomate cortado en trocitos hasta que coja consistencia de mermelada, enfriar y reservar en tarros.
- Es importante que, una vez saquemos los ajos caramelizados del fuego, los extendamos en papel de horno para que no se peguen entre ellos y luego poder trabajarlos con facilidad.
- Se trata de un postre distinto, poco convencional, que mezcla sabores dulces y agrios y distintas texturas. Os sorprenderá!