



Corazones Tostados con Miel, Nata y Ajo Morado.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
2



TIPO DE PLATO
DESAYUNO



TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
MORADO

Ingredientes

- 2 dientes de Ajo Morado
- 6 rebanadas de Pan de Molde o similar
- 100 gr de Nata para Montar
- 20 gr de Azúcar
- 20 gr de Fideos de Chocolate o Virutas
- 50 gr de Miel
- 25 gr de Mantequilla

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo morado y los cortamos a la mitad. Los reservamos.
2. Con ayuda de un molde en forma de corazón, vamos a cortar las rebanadas de pan para conseguir unas tostadas románticas.
3. En la sartén, a fuego medio, vamos a fundir una cucharadita de mantequilla y a dorar los corazones por ambos lados, hasta que cojan un bonito color dorado.
4. Ahora vamos a montar la Nata, añadiéndole el azúcar. En nuestro caso hemos utilizado un sifón, pero también se puede hacer a mano, solamente hay que batir la mezcla hasta que la nata monte.
5. Restregamos el Ajo por las Tostadas y luego las untamos con Miel.
6. Por último, colocamos la Nata Montada y espolvoreamos unos pocos fideos de Chocolate.

TERMINADO DEL PLATO:

7. Hemos emplatado los Corazones de Tostada sobre un plato de pizarra negra, para que resalten más. Y los hemos acompañado con una tacita llena de la Nata Montada que nos ha sobrado, para que los más golosos puedan añadirse más Nata si lo prefieren.
8. Todo ello lo hemos presentado sobre una bandeja, para poder llevarle el desayuno a la cama a la persona que más queremos.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- El sabor y los contrastes de textura de estas Tostadas os van a sorprender gratamente.
- No debemos apretar excesivamente el diente de Ajo sobre la Tostada, solamente hay que dar una ligera pasada, para que coja todo el sabor y el aroma del diente.

¡Feliz día de los Enamorados!