

Por: Miguel Ángel Mateos



Pisto con **Ajo Negro y Blanco** con Huevo Frito.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEO



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
NEGRO Y BLANCO

Ingredientes

- 8 dientes de Ajo Negro Big Garlic
- 2 dientes de Ajo Blanco Big Garlic
- 2 Tomates Raft
- 1 Calabacín
- 1 Pimiento Rojo Morrón
- 1 Berenjena
- Perejil picado
- 4 Huevos
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo negro y los reservamos.
2. Picamos el pimiento en cuadrados muy pequeños. Hacemos lo mismo con el calabacín, los tomates, el pimiento y la berenjena.
3. En una sartén, con un chorrito fino de aceite de oliva virgen extra, a fuego medio añadimos por orden la berenjena, el pimiento y el calabacín. Cuando estén ligeramente pochados añadimos los tomates picados y, por último, los dientes de ajo negro.
4. Dejamos cocer durante 5 minutos. Posteriormente, hacemos un hueco en medio de la sartén y añadimos el huevo. Retiramos del fuego y reservamos.
5. Pelamos y picamos los ajos blancos, y los salteamos con un poco de aceite hasta que se doren. Luego los retiramos.

TERMINADO DEL PLATO:

6. En un plato llano colocamos una línea de pisto y sobre esta ponemos el ajo negro.
7. En un lateral colocamos el huevo frito, al cual añadimos por encima el ajo blanco dorado y un poco de aceite, sal y perejil picado.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es un plato sencillo pero muy sabroso, ya que lo reforzamos mucho con el ajo blanco doradito y, por supuesto, con el ajo negro (dándole a nuestro pisto matices dulces y de regaliz).
- Podemos utilizar huevos de codorniz y freírlos de la misma manera, teniendo por resultado una magnífica tapa.
- A este pisto también le iría de maravilla una buena cebolla cortada en dados y bien pochada, junto con unas patatitas.
- El orden mencionado de ir añadiendo las verduras a la sartén, es por su dureza, para que todas tengan el mismo punto de cocción.