



CookinBig

Ensalada de Vainas Verdes con crema de Ajo



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes

- 4 Dientes De Ajo Morado Big Garlic
- 50 Gr De Bacon Curado
- 50 Gr De Seta China, Shitake
- 500 Gr De Alubias Verdes Planas
- 20 Gr De Queso Roncal En Lascas
- 200 Ml De Nata De Cocinar
- Sal (Cantidad Al Gusto)
- Aceite De Oliva Extra Virgen (Cantidad Al Gusto)

Paso a Paso



Paso 4



Paso 8

1. Limpiamos las alubias y les cortamos las puntas y las hebras.
2. Ponemos agua en una cazuela y la llevamos a hervir con una pizca de sal. Añadimos las alubias y las dejamos unos minutos. Probamos la textura y las sacamos cuando aún estén al dente.
3. Las enfriamos en agua con hielo, para cortar la cocción y fijar el color verde.
4. Mientras, laminamos 2 dientes de ajo muy finos y los pochamos en un poco de aceite templado. Dejamos hasta que estén tiernos y añadimos la nata y una pizca de sal, y removemos suavemente la mezcla.
5. Añadimos a dicha mezcla, la mitad del queso y dejamos que espese sin que llegue a pegarse. Apagamos el fuego y reservamos.
6. Picamos el bacon en dados finos, y cortamos en láminas finas las setas y un diente de ajo. Después salteamos a fuego medio echando primero el ajo, luego las setas y por último el bacon.

TERMINADO DEL PLATO:

7. En un plato hondo, colocamos unas cucharadas de la crema de ajo-queso (que conseguimos en el paso 5) en el fondo del plato, y sobre esta crema vertemos las vainas verdes bien colocadas.

Después, añadimos una cucharada de la picada de setas, ajo y beicon (paso 6).

8. Y finalmente, rallamos un diente de ajo negro sobre toda la ensalada, terminando con un poco de flor de sal y un chorrito de aceite extra virgen.

CONSEJOS DEL CHEF:

- **Para el paso 2:**
Podemos añadir al agua de cocción de las alubias una punta de bicarbonato, el cual nos ayudará a mantener el color verde de las alubias.
- **Para el paso 5:**
Podemos cambiar el queso por otro tipo de queso curado, como un Idiazábal o un Parmesano.
- **Para el paso 8:**
Podríamos añadir almendra en granillo, dándole otra textura más crujiente a la ensalada.