



Mermelada de Ajo



DIFICULTAD
MEDIA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes

- 50 gr de Ajo Spring Blanco Big Garlic
- 50 Gr De Azúcar
- 50 ml de agua
- 1000 ml de Aceite de oliva Extra Virgen
- Zumo de ¼ de Lima

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo y los introducimos en aceite de oliva templado en un cazo a fuego bajo, unos 15 minutos, hasta que los dientes de ajo estén muy blandos.

2. Retiramos los dientes de ajo, bien escurridos con la ayuda de un tenedor, y los ponemos en un bol donde los machacaremos hasta conseguir un puré de ajo.



3. Colocamos en un cazo el ajo, el azúcar, el puré de ajo y el agua. Dejamos cocer unos 20 minutos a fuego suave, hasta que tengamos una consistencia de jarabe.



TERMINADO DEL PLATO:

5. Colocamos la mermelada de ajo en una taza de café cortado y lo acompañamos con unas tostas de pan.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Es importante incorporar el zumo de la lima a lo último, para que no cristalice la mermelada una vez que enfríe.
- Cuando tengamos todos los ingredientes en el fuego, evitaremos remover de continuo, ya que el azúcar se empalizará y cristalizará.
- Es una mermelada que va muy bien de aperitivo en una tosta de pan crujiente con queso de cabra.