



Dificultad
Baja



Cocina
Mediterránea



4 Comensales



Tiempo
10 minutos



Variedad
Negro

Ingredientes

- 4 dientes Ajo Negro
- 1 litro Zumo de Naranja
- 4 Kiwis
- 2 Pomelos
- 200 gr de Fresas
- Hierbabuena fresca

Zumo Multivitamínico con y Ajo Negro



1. Comenzamos pelando la cabeza de Ajo Negro y limpiando bien los 4 dientes que necesitamos.
2. Partimos las Naranjas por la mitad y las exprimimos hasta obtener 1 litro de zumo.
3. Realizamos el mismo proceso con los Pomelos, es decir, los exprimimos.
4. Limpiamos y cortamos en trozos las fresas, y pelamos y cortamos en trozos el Kiwi.
5. En una batidora de vaso americano, o en una batidora, añadimos los Zumos junto con las Fresas, los Kiwis y el Ajo Negro. Batimos durante unos minutos, para que quede lo más fino posible.

Terminado del Plato

6. En una copa de cóctel o de vino servimos nuestro Zumo Multivitamínico y lo decoramos con unas hojas de Hierbabuena.

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Os recomendamos tomar el Zumo muy frío. Podemos tener la fruta en la nevera antes de hacer el zumo o refrigerarlo una vez hecho.
- El Ajo Negro aporta sabores especiales y muy agradables al jugo, pero también un ligero color oscuro. Si queremos suavizar su sabor solo tenemos que reducir la cantidad de ajo, aunque reduciríamos también el aporte vitamínico.
- Si lo preferís, podéis colar el zumo de Naranja y el de Pomelo, para eliminar las pulpas de estos.