

Por: Miguel Ángel Mateos



Taquito mariner con Ajo Negro.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
PRINCIPAL



TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
NEGRO

Ingredientes

- 8 dientes de Ajo Negro
- 12 Mejillones cocidos
- Hojas de Cilantro fresco
- Hojas frescas de Eneldo
- Aceite de Oliva Extra
- Sal Maldon
- 6 Tomates Cherrys
- 4 Tortitas de maíz grandes
- Crema de queso de untar
- Perlas de algas

Paso a Paso



1. Sobre una tapa y con un corta pasta pequeño redondo o con una taza, cortamos círculos de tortita de maíz, hasta que no nos salgan más círculos de una tortita. Estos círculos los podemos marcar en la plancha o no, eso al gusto de cada uno.
2. Sobre las tortitas colocamos crema de queso de untar en el centro, al lado un mejillón, una hoja de cilantro, una hoja de eneldo y colocamos unas pocas perlas de algas.
3. Terminamos colocando un diente de ajo negro Big Garlic en cada tortita.



TERMINADO DEL PLATO:

4. En una bandeja de presentación de aperitivos, colocamos cuatro tortitas para cada comensal o para picar entre todos.....

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- A esta tortita le podemos añadir aguacate, guacamole, salmón, pato, berberechos....
- Es una tortita muy llamativa para utilizar como aperitivo o como entrante para abrir apetito.
- Probar a hacer nuestro taquito con lima rallada, un gajo de lima, tres berberechos, el ajo negro, una hoja de cilantro y un dado de aguacate mojado con un poco de salsa picante. Os resultará realmente fresco y delicioso.