



Dificultad

Baja



Cocina

Fusión



4 Comensales



Tiempo

20 minutos



Variedad

Negro

Banderillas con Ajo Negro



1. Pelamos los dientes de Ajo Negro, con cuidado de no romperlos demasiado.
2. Cortamos los Pepinillos en rodajas gruesas, más o menos de un dedo de grosor.
3. Pelamos las Zanahorias y cortamos en láminas y luego en cuadraditos. De grosor similar al de los Pepinillos.
4. En un bol vertemos el Vinagre de Jerez, un chorrito de Aceite y una pizca de Sal. Añadimos el Pepinillo y la Zanahoria y dejamos reposar durante 20 minutos. Pasado este tiempo, lo escurrimos.
5. Sacamos el relleno de las Olivas y metemos dentro un diente de Ajo Negro.

Ingredientes

- 16 dientes de Ajo Negro
- 16 Guindillas en Vinagre
- 2 Zanahorias
- 16 Boquerones en Vinagre
- Aceitunas Deshuesadas
- Pepinillos en Vinagre
- Vinagre de Jerez 5 ml
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

Terminado del Plato

6. Vamos a montar nuestras Banderillas. Primero pinchamos la Oliva rellena de Ajo Negro y luego el Boquerón doblado. Continuamos con una rodaja de Pepinillo y un cuadrado de Zanahoria. Y, por último, otro Ajo Negro.
7. Colocaremos cada una de nuestras Banderillas sobre una Guindilla y listo!

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Podemos sustituir el Boquerón por Anchoa en salazón, aportando un plus de sabor a la Banderilla.
- Si no nos gusta demasiado el sabor avinagrado, deberemos dejar menos tiempo el Pepinillo y la Zanahoria en él. O podemos rebajar la mezcla con un poco de agua.