

Por: Miguel Ángel Mateos



# Bizcocho aéreo de Ajo Y Pistachos con panel de miel



**DIFICULTAD**  
ALTA

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
FUSIÓN



**Nº DE COMENSALES**  
4

## Ingredientes

- 1 cabeza de Ajo Spring Violeta Big Garlic
- 80 gr de Azúcar
- 20 gr de Harina
- 3 Huevos de corral
- 4 medios paneles de Miel (6x3 cm)
- 80 gr de Pistachos pelados
- 2 cargas de Sifón
- 2 Vasos de plástico

## Paso a Paso



1. Lo primero que vamos a hacer es cortar la cabeza de ajo entera por la mitad y la vamos a colocar en una fuente apta para el horno. La dejamos 8 minutos a 160 grados, hasta que los ajos estén tiernos, pero sin mucho color.

2. Dejamos que se enfríen un poco y los pelamos, agarrando la piel y apretando ligeramente, hasta que salga la carne de los dientes. Con la ayuda de un tenedor, los machacamos en un bol y hacemos una cremita de ajo asado.

3. En ese mismo bol, añadimos a la cremita de ajo los huevos y el azúcar y lo mezclamos bien.

4. Cuando este bien mezclado, añadimos la harina y los pistachos bien triturados, mezclamos bien e introducimos dentro del sifón. Lo cerramos e introducimos dos cargas de gas, primero uno, retiramos la carga vacía y después la otra.

5. Agitamos varias veces el sifón, lo colocamos con la boquilla hacia abajo y rellenamos un vaso de plástico hasta algo menos de la mitad.

6. Introducimos el vaso junto a la mezcla en el microondas 30 segundos, dejamos atemperar y desmoldamos el bizcocho.

### TERMINADO DEL PLATO:

7. En un plato llano, colocamos en el centro el panel de miel y sobre este, parte del bizcocho de ajo y pistachos.

En dos extremos colocamos una cucharadita de miel y en los otras dos esquinas, dos trocitos de bizcocho, al igual que en la fotografía.

### CONSEJOS DEL CHEF:

- Si utilizamos pistachos verdes repelados y los trituraremos bien, el bizcocho cogerá más color verde. También podemos utilizar un poquito de colorante alimentario para darle el color que deseemos. En este caso es más amarillo, por los huevos de corral que aportan sabor y color.
- Podemos sustituir los pistachos por cualquier fruto seco que nos guste. Avellanas, almendras...
- Es una textura de bizcocho completamente diferente a las que estábamos habituados, es muy esponjosa y aérea, que lleva muy poca cantidad de harina.