

Por: Miguel Ángel Mateos



CookinBig

# Mix de Ajos Big Garlic

## En Ligero Escabeche



**DIFICULTAD**  
BAJA

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
MEDITERRÁNEA



**Nº DE COMENSALES**

### Ingredientes

- 1 cabeza de Ajo Morado Big Garlic
- 1 cabeza de Ajo Blanco Big Garlic
- 1 cabeza de Ajo Spring Violeta Big Garlic
- 1 cabeza de Ajo Spring Blanco Big Garlic
- 1 rama de Romero fresco
- Sal fina
- 2 Cebollas
- 400 ml de Aceite de Oliva Extra
- 1 rama de Tomillo fresco
- 50 ml de Vinagre de Jerez
- 1 rama de Perejil Fresco

## Paso a Paso



1. Primero pelamos todos los ajos y las cebollas. Los ajos los dejamos enteros y las cebollas las cortamos en juliana fina, tiras finas y colocamos todo en una cazuela.
2. Añadimos una pizca de sal y cubrimos de aceite extra de oliva.
3. Colocamos también la ramita de romero, de perejil y de tomillo y lo dejamos a fuego suave, hasta que la cebolla este tierna y los ajos al dente. No deben coger color.
4. Llegados a este paso, añadimos el vinagre y apartamos del fuego.
5. Dejamos que se mezclen un poco los sabores y que se enfríen. Retiramos la cebolla y las hierbas y nos quedamos con el aceite aromatizado y nuestros dientes de ajo.



### TERMINADO DEL PLATO:

6. Pasamos todo el conjunto a un tarro hermético que guardaremos en la nevera.

### CONSEJOS DEL CHEF:

- Podemos utilizar el aceite por separado para rociar un pescado al horno.
- Podemos aliñar una ensalada con este aceite completamente aromatizado e impregnado de ajo Big Garlic.
- Si lo reservamos bien tapado en la nevera y utilizamos un utensilio para sacar los ajos, nos puede durar bastante tiempo sin estropearse.
- Podemos utilizar los ajos laminados para un pescado, carne o verduras, podemos realizar una picada con estos ajos, un puré ligero de ajo mezclándolos con nata, aromatizar un guiso... La utilidad que les podemos dar es amplísima.