

Por: Miguel Ángel Mateos



## Bloody Mary con Ajo Negro.



**DIFICULTAD**  
BAJA

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
FUSIÓN



**Nº DE COMENSALES**  
4



**TIPO DE PLATO**  
APERITIVO



**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
30 MINUTOS



**VARIEDAD DE AJO**  
NEGRO

### Ingredientes

- 2 dientes de Ajo Negro
- 400 ml de Zumo de Tomate
- 20 gotas de Tabasco
- 5 gr de Salsa Perrins
- Sal fina
- Pimienta Negra Molida
- Eneldo Fresco

## Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo Negro y los cortamos en tiras finas.
2. En un bol mezclamos el Tabasco, la Sal, la Pimienta, la Salsa perrins y el Zumo de tomate.
3. Removemos bien y la dejamos reposar unos minutos, para que se mezclen los sabores.



### TERMINADO DEL PLATO:

4. Vertemos la mezcla en copas de cristal para vino.
5. Dentro de cada copa, ponemos 4 o 5 tiras de Ajo Negro y unas ramitas de Eneldo Fresco.



### CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es una elaboración ideal para comenzar una buena comida o cena con amigos. Pues, como no lleva alcohol y tiene un punto picante, es perfecto para abrir bocado.
- Podemos realzar su sabor con un poco de ralladura de lima, incluyéndola en el último instante.
- En temporada, en lugar de zumo de tomate envasado, podemos utilizar un buen tomate y tritararlo, por ejemplo el tomate Rosa,.
- El Ajo Negro le aporta al plato sabores a regaliz, y unos aromas tostados y amargos en boca.
- Si queremos añadirle alcohol a la mezcla, sólo necesitaremos incluir unas gotas de Vodka al zumo.