



Corazón de Tiernas Verduritas y Ajo Castaño.



DIFICULTAD
ALTA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
2



TIPO DE PLATO
ENTRANTE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
35 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
CASTAÑO

Ingredientes

- 6 dientes de Ajo Castaño
- Remolacha en polvo
- 8 Mini Calabacines
- 4 Mini Zanahorias
- 100 gr Azúcar Isomalt
- Colorante Alimentario Rojo
- Aceite de Oliva Virgen Extra

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo Castaño y los cortamos irregularmente.
2. Pelamos las Mini Zanahorias y las cortamos en rodajitas.
3. Cortamos, también, los Mini Calabacines en rodajitas.
4. En un cazo pequeño a fuego lento, vertemos el Azúcar Isomalt de golpe y lo dejamos hasta que este líquido y transparente.
5. Posteriormente añadimos unas gotas de Colorante Rojo, removemos y dejamos varios minutos en el fuego, hasta que alcance aproximadamente 130 °C. En ese momento lo retiramos del fuego y lo dejamos atemperar unos segundos.
6. Vertemos la mezcla en un molde de media esfera, repartiéndola bien por todas sus paredes. Dejamos enfriar y lo sacamos del molde cuando este frío y duro como si fuera un cristal.
7. En una sartén a fuego medio, añadimos un buen chorrito de Aceite de Oliva e introducimos los dientes de Ajo, los Calabacines y las Zanahorias. Una vez estén doraditos, retiramos.

TERMINADO DEL PLATO:

8. En un trozo de papel de horno, dibujamos un corazón y lo recortamos, así obtendremos una plantilla. La colocamos en medio de un plato llano y rociamos los bordes con la Remolacha en Polvo. Levantamos la plantilla con mucho cuidado y así obtenemos nuestra decoración romántica.
9. En una esquina de nuestro corazón colocamos nuestra cúpula de caramelo dulce, y centro del corazón las Verduritas salteadas con el Ajo Castaño.
10. Rociamos con un poco de Aceite del mismo salteado, sazonomos y disfrutamos del plato en buena compañía.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Para que salga bien el corazón, antes de espolvorear la remolacha, podemos mojarnos la punta del dedo y pasarlo ligeramente por el plato siguiendo la forma de la plantilla, así la remolacha se fijará y será más fácil obtener la forma.
- Podemos añadir más variedades de Mini Verduras al plato, ya que pueden combinarse al gusto.
- Los dientes de Ajo deben hacerse a fuego lento al principio, hasta que estén blandos que ya podremos subir el fuego para que cojan un ligero color dorado.
- A la hora de trabajar el Azúcar Isomalt debemos hacerlo con mucho cuidado, ya que quema como el caramelo normal. pero es más fácil de trabajar.