

Por: Miguel Ángel Mateos



Ensalada de Pepino, Nueces, Aliño asiático y Ajo Morado.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
FUSIÓN



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
ENSALADA - ENTRANTE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
MORADO

Ingredientes

- 2 cabezas de Ajo Morado Big Garlic (o 20 dientes de Ajo Morado Cook' In Big)
- 16 medias Nueces peladas en miel
- Una pizca de semillas de amapola
- 4 pepinos pelados
- Pepino frito crujiente
- 200 ml de Aceite de Oliva Extra
- 10 ml de Vinagre de Arroz, Mirin
- 15 ml de Salsa Teriyaki
- 15 ml de Salsa de Soja espesa
- 5 ml de Salsa Kimchi
- Sal fina

Paso a Paso



1. Pelamos las 2 cabezas de ajo morado.
2. Las colocamos en una cazuela pequeña al fuego, con dos dedos de aceite de oliva, de manera que cubra los dientes. Los dejamos a fuego muy bajo hasta que estén tiernos, pero casi sin coger color.
3. Retiramos del fuego, dejamos enfriar y los guardaremos en un recipiente hermético en la nevera, para utilizarlos cuando sea necesario.
4. Mientras, pelamos los pepinos y los cortamos en dados más o menos de 2 cm. Después, los colocamos en un bol.
5. En ese mismo bol, añadimos la salsa de soja, el vinagre de arroz, la salsa Teriyaki y la salsa Kimchi, y removemos bien todo el conjunto, el cual dejaremos que se marine unos 20 minutos.

TERMINADO DEL PLATO:

6. En un plato hondo, con capacidad para albergar líquido, colocamos el pepino bien escurrido, en el centro, dando volumen hacia arriba.
7. Colocamos 5 dientes de ajo confitado por plato, y añadimos por encima un poco de pepino frito.
8. Después, añadimos también una pizca de semillas de amapola, y colocamos 3 medias nueces peladas en miel.
9. Por último, salseamos ligeramente nuestro plato con una cucharadita de la marinada elaborada en el paso 5, y sazonomos todos con un poco de sal fina por la superficie (pero muy poca sal, ya que las salsas pueden resultar un poco saladas).

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Los dientes de ajo confitados, nos aguantarán 5 días guardados en la nevera en un recipiente hermético.
- Es una ensalada que si la dejamos marinar bien entre 20 y 30 minutos, cogerá un sabor muy especial y agradable.
- **Para elaborar las nueces peladas en miel:** compramos nueces peladas o las pelamos nosotros mismos, y cogemos las que estén lo más tiernas posibles. Las metemos en un tarro relleno de miel, y las dejamos en ese tarro 2 o 3 días antes de utilizarlas, para que cojan el sabor y textura que necesitamos.
- Es una ensalada que podemos dejar preparada a la mañana y disfrutar de ella a la noche, con lo que podremos disfrutar de más tiempo para nosotr@s.