



Fresas Especiadas con **Ajo Negro**.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
POSTRE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
NEGRO

Ingredientes

- 6 dientes de Ajo Negro
- 200 gr de Fresas
- 10 gr Piñones
- 100 gr de Azúcar
- 1 Rama Canela
- 2 Estrellas de Anís
- Pimienta rosa, blanca o negra en grano

Paso a Paso



1. Quitamos el tallo de las Fresas, las lavamos y las cortamos en cuartos.
2. En una cazuela a fuego medio añadimos 100 cl de Agua y el Azúcar hasta que se disuelva.
3. Bajamos el fuego e introducimos la Canela en Rama, los granos de pimienta y las Estrellas de Anís.
4. Cuando el líquido comience a espesar añadimos las Fresas y dejamos cocer unos 5 minutos.
5. Retiramos del fuego y añadimos los dientes de Ajo Negro.

TERMINADO DEL PLATO:

6. En el centro de un plato colocamos las fresas y salseamos con el jarabe de su cocción por encima.
7. Adornamos con la Canela, el Anís Estrellado y el Ajo Negro, y añadimos unos pocos Piñones por encima.



CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Este postre podemos tomarlo tanto recién hecho, es decir, caliente, como frío.
- El contraste entre los sabores dulces y las especias es muy agradable al paladar.
- Podemos utilizar Pimienta blanca, rosa o negra, siempre en pequeñas cantidades, aproximadamente 4 granitos de cada. En nuestro caso hemos mezclado las 3 pimientas, teniendo en cuenta que predominará el sabor de la rosa y blanca frente a la negra.