



Dificultad
Baja



Cocina
Mediterránea



6 Comensales



Tiempo
30 minutos



Variación
Blanco

Ingredientes

- 1 dientes de Ajo Blanco
- 250 gr de Chufa
- 100 gr de Azúcar sin refinar
- 500 gr de Agua
- 4 Tostas Hojaldradas
- Piel de Limón
- Canela en Polvo

Horchata de Chufa Fresca con Ajo Blanco



1. Pelamos el diente de Ajo Blanco, lo abrimos por la mitad y le retiramos el germen del interior.
2. Retiramos la piel del ½ Limón, intentando que nos quede lo más fina posible.
3. En un recipiente introducimos los ingredientes secos, es decir, el Ajo, la piel del Limón y la Chufa.
4. Añadimos el Azúcar y la Canela, y vertemos el Agua. Removemos bien y dejamos reposar durante 12 horas, para que la Chufa se hidrate.
5. Pasado este tiempo, vertemos todo en un vaso americano o en una batidora y trituramos bien hasta obtener un líquido espeso, pero fino.
6. Para evitar impurezas, pasaremos la Horchata por un colador fino y lo llevamos al frigorífico.

Terminado del Plato

7. Pasadas 3-4 horas tendremos nuestra Horchata fresquita y lista para degustar. Así que, la serviremos por raciones en un vaso bonito, en nuestro caso una copa de coctel.
8. Espolvoreamos un poco de Canela por encima y acompañamos con Tostas Hojaldradas para mojar.

Sugerencias del Chef Miguel Ángel Mateas

- Es una elaboración que debe conservarse en el frigorífico y se deberá consumir durante 1 o 2 días.
- Si queremos bajar la potencia de sabor del Ajo, podemos escalfarlo en agua hirviendo 3 veces, antes de introducirlo junto con el resto de ingredientes.