



CookinBig

## Mini Kiwis con Moras, Palomitas de Quinoa y Ajo Negro.



**DIFICULTAD**  
FÁCIL

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
MEDITERRÁNEA



**Nº DE COMENSALES**  
4



**TIPO DE PLATO**  
POSTRE



**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
15 MINUTOS



**VARIEDAD DE AJO**  
NEGRO

### Ingredientes

- 12 dientes de Ajo Negro
- 250 gr de mini Kiwis
- 100 gr de mini Pepinos
- 50 gr de Avellanas
- 125 gr de Moras
- 5 gr de Quinoa Inflada
- Hojas frescas de Menta o Hierbabuena
- 10 ml de Vinagre de Arroz

## Paso a Paso



1. Cortaremos cada uno de los dientes de Ajo Negro en tres trocitos.
2. Picaremos las Avellanas con ayuda de un mortero, o bien las cortaremos con ayuda de un cuchillo.
3. Partiremos los Kiwis por la mitad.
4. Reservaremos 4 Moras enteras y el resto las partiremos por la mitad.
5. Cortaremos en rodajas no muy finas los Pepinos. En un bol añadimos el Pepino y lo cubrimos con Vinagre de Arroz durante 5 minutos para marinarlo.



### TERMINADO DEL PLATO:

6. En un plato llano iremos colocando de forma aleatoria el Kiwi, el Ajo Negro, las Moras y los Pepinos.
7. Espolvorearemos por encima las Avellanas y la Quinoa Inflada.
8. Terminamos decorando con las hojas de Menta o Hierbabuena.

### CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es un plato muy llamativo a la vista a la par que agradable al paladar. Pues está lleno de sabores contrastados y de texturas diferentes, que hacen que podamos disfrutar de un plato fresco de verduras y frutas.
- En el caso de no tener mini Kiwis y mini Pepinos podemos utilizarlos del tamaño habitual, lo único que deberemos hacer es cortarlos más pequeños.