

Por: Miguel Ángel Mateos



Nubes con Caqui, Membrillo y Ajo Negro.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
FUSIÓN



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
POSTRE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
10 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
NEGRO

Ingredientes

- 1 cabeza de Ajo Negro
- 2 Persimons
- 6 Nubes Grandes
- 50 gr de Membrillo
- Aceite de Oliva Virgen Extra

Paso a Paso



1. Pelamos la cabeza de Ajo Negro, para quedarnos con los dientes limpios.
2. Pelamos los Persimons y los cortamos en rodajas de aproximadamente 1 centímetro de grosor. Para, después, cortarlos en trozos cuadrados y rectangulares.
3. Laminamos el Membrillo y lo cortamos con diferentes formas, para luego dar volumen al montado del plato.
4. Cortamos las Nubes en rodajas.

TERMINADO DEL PLATO:

5. En un plato llano, vamos a colocar todos los ingredientes que hemos preparado en los pasos anteriores. Colocaremos, más o menos, 4 dientes de Ajo Negro por persona, y el resto de elementos los distribuiremos por el plato aleatoriamente.
6. Y, para terminar, aliñamos con un chorrito de Aceite de Oliva por encima.



CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Este plato también lo podemos hacer cambiando la fruta por: melocotón, pera, manzana... Son sabores que casan muy bien con el aceite, el dulce del membrillo y los matices del ajo negro.
- Podríamos terminar de aliñar este plato con lima rallada o naranja, aportando un sabor cítrico muy agradable.
- Podéis probar a dejar todo los ingredientes cortados, menos las nubes, cubiertos con Aceite de oliva unos 10 minutos, como si fuera un marinado, ya veréis como os sorprende la diferencia de sabor.