

Por: Miguel Ángel Mateos

CookinBig

Bombones de Ajo

Confitado



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes

- 5 Dientes De Ajo Spring Blanco Big Garlic
- 200 gr de cobertura de chocolate negro
- 100 gr de avellanas enteras tostadas
- 100 gr de azúcar
- Nata montada o nata para montar
- 25 cl de Agua
- Virutas de chocolate para decorar

Paso a Paso



1. Picamos los dientes de ajo, primero en láminas, luego en tiras y por último, en daditos lo más finos posible.

2. Colocamos en una cazuela a fuego bajo el azúcar y el agua y añadimos los ajos bien picados.

Mezclamos y dejamos que cueza a fuego lento unos 6 minutos, hasta que el ajo esté tierno y tengamos un jarabe sin color y retiramos del fuego.

Durante este tiempo no removeremos, para evitar que el azúcar se empalice y cristalice.

3. Mientras, colocamos la cobertura de chocolate en un recipiente de cristal y la introducimos 30 segundos en el microondas. La sacamos y removemos bien, y si todavía está sólido, volvemos a meter otros 30 segundos, sacamos y removemos hasta que se derrita bien.

4. Introducimos en moldes de bombones, (3/4 partes), y añadiremos en cada bombón 1 avellana entera y una punta de cucharita pequeña de ajo confitado con un poco de jarabe de la cocción (del paso 2). Cubrimos con un poco más de la cobertura derretida hasta llenar por completo el molde de bombón. Retiramos el sobrante con una espátula y dejamos enfriar.



TERMINADO DEL PLATO:

5. Una vez fríos y desmoldados, en este caso, hemos colocado los bombones en una bombonera y sobre una pequeña bandeja de desayuno, acompañándola con una tacita de nata montada y fideos de chocolate.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Deben estar fríos para poder desmoldar correctamente. Podemos introducir el molde de bombones en el frigorífico tapado con papel film, para que endurezcan antes.
- Al confitar los ajos a fuego suave junto con el azúcar, conseguimos un jarabe de ajo muy fino, dulce y sabroso, que recuerda al ajo, pero sin la potencia que buscamos en los platos salados.
- Podemos rellenar con nueces, almendras, cereales y frutos secos variados.
- Se puede hacer con cobertura blanca, en vez de la negra, pero el contraste es más acertado con la negra, probar cual es vuestro preferido.
- Probar a mezclar con sabores diferentes como con lima rallada, jengibre... os sorprenderá el resultado.
- Derretimos la cobertura en el microondas en dos tiempos, para evitar que se nos queme.