

Por: Miguel Ángel Mateos



# Ensalada de Endivias y Aguacates con Ajoblanco



**DIFICULTAD**  
BAJA

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
MEDITERRÁNEA



**Nº DE COMENSALES**  
2-4

## Ingredientes

- 4 dientes de ajo blanco Big Garlic
- 4 Endivias
- 1 Aguacate
- 8 hojas de Cilantro fresco
- 10 gr Almendras crudas
- 2 cucharadas de Aceite de Oliva
- 100 ml de nata de cocinar
- Ralladura de ¼ de lima
- 1 ramita de Eneldo fresco
- Flor de sal

## Paso a Paso

1. Separamos las hojas de cilantro y las de eneldo en arbolitos pequeños y reservamos para la decoración.
2. Sacamos la carne del aguacate, con la ayuda de una cuchara, y lo laminamos con el grosor que nos guste. Colocamos en el plato y acompañamos con 1 endivia cortada a la mitad.
3. Picamos 1 diente de ajo finamente y 2 almendras por persona y colocamos encima y alrededor del aguacate.

También repartimos bien las hojas de eneldo en el plato.

4. Confitamos a baja temperatura los 3 dientes de ajo restantes, enteros, sin que cojan color.

Machacamos bien con un tenedor (que quede un puré) y añadimos la nata y las almendras bien picadas.

Dejamos que la salsa espese y probamos de sal.

### TERMINADO DEL PLATO:

5. Colocamos las endivias restantes, cortadas por la mitad, en el plato (**del paso 2**), aliñamos con la almendra picada cruda y con el ajo picado crudo.  
Salseamos con nuestro ajoblanco las endivias y el aguacate.

Para terminar, sazonamos con un poco de flor de sal y rallamos parte de la piel de una lima sobre nuestras endivias.

### CONSEJOS DEL CHEF:

- Podemos completar la receta añadiendo láminas de ajo doradas, bacon salteado cortado en dados finos, lonchas de jamón ibérico...
- Es un plato fresco y llamativo, ideal para primavera y verano. En esta receta, hemos hecho una versión de ajoblanco confitado, que le va a dar sabor y cremosidad a las endivias y mucho juego al aguacate.
- El ajoblanco es una sopa fría a base de leche, ajo, almendras crudas, sal y miga de pan, que emulsionamos a base de aceite de oliva, pero en este caso, hemos hecho una versión diferente, que tomaremos tibia o caliente, como salsa, para cubrir, nuestras endivias.