

Por: Miguel Ángel Mateos



CookinBig

Espuma de Ajo

Y Flor de Esgueva



DIFICULTAD
MEDIA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEO



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes

- 2 Dientes De Ajo Morado Big Garlic
- 400 cl de nata para montar
- 150 gr de Queso Flor de Esgueva (o queso curado)
- 50 gr de nueces peladas
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de azúcar Isomalt
- 5 gotas de colorante rojo alimentario
- Aceite Extra de Oliva
- 1 pizca de sal

Paso a Paso



1. Picamos finamente los dientes de ajo y los ponemos a confitar a fuego bajo con un poco de aceite de oliva.
2. Cuando los ajos estén tiernos, añadimos la nata y el queso rallado. Dejamos a fuego lento 10 minutos o hasta que el queso se funda, removiendo de vez en cuando para evitar que se pegue.
3. Pasado este tiempo, pasamos la mezcla por un colador y vertemos dentro del sifón.

Dejamos enfriar, cerramos y metemos una carga, agitamos y dejamos reposar.



4. Mientras, colocamos en una sartén el azúcar y a fuego medio y esperamos a que se funda y comienza a coger color. Vertemos las nueces en trozos, y removemos con una cuchara para que cristalice el azúcar y se apelmace alrededor de las nueces, que se garrapiñen. Retiramos y dejamos separadas en un papel de horno o silicona.

5. Para hacer el caramelo, calcamos en un cazo a fuego medio el Isomalt, dejamos que se derrita, añadimos unas gotas de colorante rojo y cuando este líquido, lo vertemos sobre un silpat de silicona y estiramos con una espátula, dejándolo lo más fino posible.

Dejamos unos minutos enfriar y rompemos al gusto.

TERMINADO DEL PLATO:

5. En un vaso de coctel o similar, vertemos la espuma de queso y ajo con el sifón.

Rociamos con unas pocas de nueces garrapiñadas y colocamos tres cristales rojos en la parte superior de la espuma.



CONSEJOS DEL CHEF:

- El cristal de caramelo lo podemos enriquecer con frambuesas deshidratadas, nueces, frutas secas...
- En el momento de estirar el caramelo en la silicona, añadiremos pequeños trocitos del producto elegido.
- La espuma la dejaremos en la nevera, dos o tres días, a partir de estos días, cogerá mucha fuerza a ajo.
- Es un bocado que podemos utilizar como aperitivo, entrante o postre.