

Por: Miguel Ángel Mateos



Lomo de Wagyu

Con refrito de **Ajo Spring y Negro**



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
FUSIÓN



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes

- 4 Dientes De Ajo Spring Blanco
- 4 Dientes de Ajo Negro
- 600 gr de lomo de Wagyu
- Patatas fritas cerillas
- Aceite Extra de Oliva
- Flor de sal
- Tomillo fresco

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de ajo Spring y también los de Ajo Negro.
2. Limpiamos la carne de Wagyu y la troceamos en "rectángulos".
3. Calentamos una sartén con un chorrito de aceite de oliva a fuego alto y marcamos la carne por todas las caras.
4. Retiramos la sartén del fuego, añadimos un poquito más de aceite y los dientes de ajo Spring laminados y la volvemos a poner a fuego medio para dorar los ajitos. Reservamos.
5. Troceamos los dientes de Ajo Negro en 2 o 3 trocitos.



TERMINADO DEL PLATO:

6. En un plato llano, colocamos 3 trozos de carne por persona, le rociamos un chorrito fino de aceite y encima de cada taco, colocamos unas láminas de ajo dorado y un poco de flor de sal.
7. Los dientes de ajo negro los vamos poniendo entre la carne y alrededor, y los decoramos con ramitas de tomillo fresco y con las patatas cerrillas.

CONSEJOS DEL CHEF:

- La carne de Wagyu es muy rica en grasa, con lo que absorbe el sabor del ajo dorado, enriqueciendo así su sabor.
- Podemos utilizar el ajo negro como en la receta, o podemos pasarlos un poco por la sartén con un chorrito ligero de aceite, hacer un puré o un alioli con aceite de girasol y ajos negros machacados.
- A las carnes a la plancha o a la brasa, les va muy bien un refrito de ajos, ya pueden ser morados, blancos o de cualquier variedad de Big Garlic.
- Como guarnición se puede incluir a la receta las patatas (que no hemos incluido nosotros), o bien algo de verdura plancha, pero no son necesarias para que este plato sea exquisito con un sabor intenso.