

Por: Miguel Ángel Mateos



Tortitas de Ajo

Con Miel y Nata



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
FUSIÓN



Nº DE COMENSALES
4

Ingredientes

- 4 Dientes De Ajo Spring Blanco Big Garlic
- 2 huevos
- 150 ml de leche
- 40 gr de mantequilla
- Nata montada
- 200 gr de harina
- 25 cl de Agua
- 20 gr de levadura prensada
- 50 gr de azúcar (para confitar)
- 50 gr de azúcar (para las tortitas)
- Miel
- Pizca de sal
- Virutas de chocolate para decorar

Paso a Paso



1. Picamos los dientes de ajo finamente y los ponemos a confitar a fuego suave junto a 50 gr de azúcar y 25 cl de agua. Cuando estén blandos y tengamos un jarabe blanco, lo retiramos del fuego y reservamos.

2. En un recipiente añadimos los huevos, la leche, la mantequilla, el resto de azúcar, la pizca de sal, la harina tamizada y la levadura desmigada.

3. Con la ayuda de la batidora, trituramos bien hasta tener una mezcla homogénea. Debe quedar ni muy líquida ni muy espesa.

4. Incorporamos nuestro jarabe de ajo confitado a la mezcla y lo removemos bien con una cuchara. Dejamos reposar 30 minutos fuera de la nevera.

5. Pasado ese tiempo, colocamos la sartén a fuego medio alto, rociamos con un poco de mantequilla por toda la sartén y vertemos cucharadas redondas de la mezcla, sin que se peguen entre sí (entre 3 y 4 tortitas, dependiendo del tamaño de la sartén).

6. Dejamos que se marque por un lado y le damos la vuelta con la ayuda de una espátula de madera y retiramos. Vamos haciendo hasta gastar la masa.

TERMINADO DEL PLATO:

7. Colocamos 6 tortitas a lo largo de un plato llano y rociamos todas con una buena dosis de miel. Colocamos un cordón de nata montada por el centro y decoramos con fideos de chocolate.

CONSEJOS DEL CHEF:

- Podemos acompañar con crema de queso, con puré de mango...
- Podemos sustituir la miel por sirope de arce, jarabe de fresa, chocolate caliente, depende del gusto y las ganas de cada uno.
- Es una manera de empezar el día con una buena dosis de energía y también puede ser una buena merienda.
- Podemos realizar tortitas de diámetro pequeñas o grandes.
- Si dejamos actuar a la levadura correctamente, tendremos tortitas realmente jugosas.
- Podemos cambiar el sabor y el color de las tortitas si las hacemos de cacao, de coco, con otros ingredientes, como puré de frutas rojas...