



Roscón de Reyes con Ajo Blanco.



DIFICULTAD
MEDIA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
8



TIPO DE PLATO
POSTRE



TIEMPO DE PREPARACIÓN
30 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
BLANCO

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Blanco
- 3 Huevos medianos
- 50 gr de Almendra laminada cruda
- 80 gr Mantequilla
- 400 gr de Harina
- Levadura
- 60 gr frutas confitadas en daditos
- 120 cl de Agua
- 5 cl Agua de Azahar
- 20 gr Azúcar Glas
- 80 gr de Azúcar
- 4 cl de Ron Blanco
- 1 Corteza de Naranja
- 1 Corteza de Limón
- 1 pizca de Sal

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajos y los picamos en daditos pequeños.
2. **Comenzaremos realizando un jarabe:** en un cazo a fuego bajo, añadiremos el Azúcar, la Mantequilla, el Ron, los Ajos y las pieles de los Cítricos. Removemos hasta que el líquido tenga una textura más densa, tipo salsa.
3. En ese momento retiramos del fuego y añadimos el Agua de Azahar. Dejamos atemperar.
4. Mientras, en un bol añadimos la Harina y dos Huevos y amasamos bien la mezcla.
5. Diluimos la levadura en un poco de Agua y lo introducimos a la masa, seguimos amasando.
6. Retiramos los cítricos del jarabe que hemos hecho anteriormente, y lo añadimos a la masa. Trabajamos bien la masa hasta que esté homogénea.
7. Realizamos una bola con la masa y la dejamos tapada a temperatura ambiente durante 1 hora, para que fermente.
8. Pasado este tiempo, la estiramos dándole forma de cilindro y unimos los extremos, para formar un roscón.
9. Batimos el Huevo y pintamos el roscón para que coja un color doradito en el horno.
10. Colocamos por encima las Frutas Escarchadas y las Almendras laminadas.
11. Humedecemos el Azúcar glas con un poco de Agua y lo colocamos sobre el roscón.
12. Horneamos a 175 °C durante 25 minutos aproximadamente, con el horno precalentado.

TERMINADO DEL PLATO:

13. Colocamos Una vez nuestro Roscón esté doradito, podemos sacarlo del horno y esperar a que se enfríe a temperatura ambiente.
14. Podemos degustarlo así o abrirlo por la mitad y rellenarlo con nata montada, trufa o crema pastelera.

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Al confitar el Ajo con el jarabe pierde su sabor fuerte, dejando un agradable aroma muy distinto al que nos tiene acostumbrados.
- Podemos sustituir el agua del jarabe por leche entera, de este modo quedará un Roscón más tierno y nos durará más tiempo.
- Si queremos hacer la masa el día de antes, podemos dejarla fermentar en la nevera, de este modo nos aguantará más.