



## Tartaletas de Queso, Anchoas y Huevas con **Ajo Spring Violeta**.



**DIFICULTAD**  
BAJA

\*\*\*\*\*



**TIPO DE COCINA**  
MEDITERRÁNEA



**Nº DE COMENSALES**  
4



**TIPO DE PLATO**  
APERITIVO



**TIEMPO DE PREPARACIÓN**  
30 MINUTOS



**VARIEDAD DE AJO**  
SPRING VIOLETA

### Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Spring Violeta
- 12 Tartaletas
- 50 gr de Queso de Torta
- 50 ml de Nata de cocinar
- 2 Anchoas
- Huevas de salmón
- Escarola
- Cebollino fresco
- Miel
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Sal

## Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo y los picamos en dados pequeños.
2. Picamos las anchoas finamente.
3. Hacemos lo mismo con el Cebollino.
4. Vamos a elaborar la Crema de Ajo Spring Violeta: en un cazo a fuego medio, añadimos un chorrito de Aceite junto con el Ajo y las Anchoas.
5. Cuando empiecen a coger color doradito, vertemos la Nata y el Cebollino.
6. Esperamos a que espese y retiramos del fuego.
7. Para elaborar la Miel de Ajo Negro: mezclaremos 4 cucharadas de Miel con 2-3 dientes de Ajo Negro. Y lo dejaremos reposar durante varios días, hasta que la coja un color más oscuro.

### TERMINADO DEL PLATO:

8. Rellenamos las Tartaletas con la Crema de Queso de Torta y, sobre este, colocamos un poco de Miel de Ajo Negro.
9. Por encima, añadimos un poco de Crema de Ajo y Huevas de Salmón.
10. En el centro de un plato llano colocaremos un poco de Escarola, aliñada con Aceite y Sal, y espolvorearemos Cebollino por encima.
11. Alrededor, colocaremos las Tartaletas y listo!

### CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- La Escarola podemos aliñarla, además, con un poco de Ajo picado muy finamente, para darle un sabor más potente a nuestro plato.
- La crema de Queso tipo Torta la podemos sustituir por un Queso para untar más suave, aunque cambiará la textura del plato.