

Por: Miguel Ángel Mateos



Tosta de maíz con higos y Ajo Spring Blanco.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
4



TIPO DE PLATO
APERITIVO



TIEMPO DE PREPARACIÓN
20 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
SPRING BLANCO

Ingredientes

- 3 dientes de Ajo Spring Blanco
- 12 Frambuesas
- 6 Higos Blancos
- 6 Tomates cherrys
- Hojas frescas de Eneldo
- 8 rebanadas de pan de maíz sin gluten
- Crema de Queso de untar
- Aceite de Oliva Extra
- Sal Maldon

Paso a Paso



1. Retiramos los bordes del pan de maíz y racionamos en rectángulos iguales.
2. En una sartén a fuego medio, añadimos unas gotas de aceite extra y doramos por ambas caras el pan de maíz y retiramos.
3. Fuera del fuego, marcamos con el calor de la sartén, los dientes de ajo cortados por la mitad.
4. Cuando estén marcados, rociamos los dientes por nuestra tosta de pan de maíz, añadimos un chorrito de aceite extra crudo y una pizca de sal maldon.
5. Sobre la tosta colocamos crema de queso de untar y los cherrys, frambuesas e higos, cortados en gajos y rodas las tostas con tres gajos de cada y colocados iguales.
6. Hacemos lo mismo con los cherrys y terminamos con unas hojas de eneldo fresco.

TERMINADO DEL PLATO:

7. En un plato llano, colocamos cuatro tostas por comensal y decoramos con un poco de eneldo, frambuesas, higos....

CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Es un entrante que puede ser por separado un buen aperitivo para una cerveza o un vaso de vino tinto.
- Es una tosta muy agradable para días de calor y aprovechar estos últimos días de verano.
- Podemos enriquecer esta tosta con un poco de un buen salmón ahumado, arenques marinados...
- Al utilizar un pan sin gluten, de maíz y al no utilizar ningún otro producto con gluten, es una deliciosa tosta apta para celíacos. Habrá que tener cuidado que la crema de queso no contenga gluten o trazas de gluten, comprobando los ingredientes de la etiqueta.