



Tosta Navideña con Ajo Negro.



DIFICULTAD
BAJA



TIPO DE COCINA
MEDITERRÁNEA



Nº DE COMENSALES
1



TIPO DE PLATO
APERITIVO



TIEMPO DE PREPARACIÓN
10 MINUTOS



VARIEDAD DE AJO
NEGRO

Ingredientes

- 4 dientes de Ajo Negro
- 25 gr de Jamón de Pato
- 40 gr de Foie Micuit
- 50 gr de Queso de Torta
- 25 gr de Castañas en Almibar
- 1 tortas de Pan tipo Regañada
- Escarola
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Flor de sal

Paso a Paso



1. Pelamos los dientes de Ajo Negro, con cuidado para no romperlos y que queden enteros.
2. Lavamos la Escarola y la escurrimos bien, para que no suelte nada de agua.
3. Cortamos el Foie en rodajas, no demasiado gordas.



TERMINADO DEL PLATO:

4. Colocamos como base la Regañada y, sobre esta, colocamos las lonchitas del Jamón de Pato.
5. Por encima, añadimos las Castañas, los dientes de Ajo Negro y las láminas de Foie.
6. Terminamos poniendo un poco de Escarola y rociando el conjunto con un chorrito de Aceite.



CONSEJOS DEL CHEF Miguel Ángel Mateos:

- Se trata de una Tosta perfecta para las comidas o cenas de Navidad, pues está hecha con productos gourmet de temporada y es muy fácil de hacer.
- Os sugerimos que probéis a acompañar este plato con Champán o Cava, ya que combina muy bien con todos los ingredientes que lleva.