

Ajo Negro «Villa Victoria».



Cuando uno prueba el ajo negro por primera vez, descubre que no es necesario ser un entendido gastronómico para reconocer un producto digno de la despensa de los grandes de la alta cocina.

Lleno de excelentes propiedades para nuestra salud pero sin los inconvenientes del ajo fresco común, su textura es suave y tan tierna que podría untarse en pan tostado como si fuese manteca.

Pero lo mejor es su sabor; sin perder su identidad, el periodo de fermentación al que es sometido, le aporta un gusto dulzón (con matices de regaliz) que a mi se me antoja casi aditivo.

Es además un ingrediente muy versátil pues se puede aplicar de múltiples formas a nuestras recetas o tomar incluso como snack.

Así, cuando Mirian de [Todo Para Tu cocina](#), me ofreció incluir los «Black Garlic» en una de mis publicaciones y me envió el precioso saquito de yute con los ajos negros de «Villa Victoria» no lo dudé un segundo y me puse a diseñar un menú deliciosamente sencillo pero con un toque de «Haute Cuisine» que no ha dejado indiferente a ninguno de mis comensales.

Son una auténtica delicia que podéis adquirir [AQUÍ](#) y que recomiendo no dejéis de probar.

Unas «[Cheese Balls con Ajo Negro, su aceite, Avellanas y Guarnición de Chiles](#)» y una sabrosa «[Pasta Fresca con Gambones y Aguacate al Ajo Negro](#)» son los platos creados para disfrutar de este oscuro manjar que junto con unos vasitos de «[Yogur con Crema de Almendras y Manzana Verde](#)» convirtieron el almuerzo de un jueves cualquiera en una fiesta para los sentidos.

Aquí os deajo las recetas por si os animáis a probarlos.

Espero que os gusten.

Besos.

«Cheese Balls con Ajo Negro, su aceite, Avellanas y Guarnición de Chiles».

Ingredientes (para 4 personas):

- 4 Tortillas Mejicanas de trigo (para quesadillas o fajitas).
- 1 Rulo de Queso de Cabra.
- 50 gr. de Avellanas Tostadas.
- Medio Vasito de Aceite de Oliva Virgen Suave.
- 3 Pimientos Picantes Minis Tricolor (Si nos os gusta el picante sustituir por otra variedad de dulce).
- 4 Dientes de Ajo Negro «Villa Victoria».
- Una Pizca de Sal del Himalaya.
- Una Pizca de Pimienta Blanca Molida.
- 1 Cucharada de Sirope de Arce.
- Unas hojitas de Albahaca Fresca.



Pelamos los 4 dientes de ajo negro y los ponemos en el vaso de la batidora con el aceite de oliva, trituramos y reservamos en una salserita. Quitamos al queso la corteza, lo cortamos en trozos y lo ponemos en el vaso de la batidora en el que hemos triturado los ajos con el aceite, junto con las avellanas, la pimienta y el sirope de arce. Tanto en el vaso de la batidora como en las cuchillas nos quedarán pegados restos de ajo que no quitaremos y que al triturar el queso con el resto de ingredientes se integrará con los mismos.

Trituramos bien hasta tener una pasta untuosa que reservaremos también.

Lavamos, quitamos las semillas y troceamos los chiles en pequeñísimos trocitos, salamos y reservamos junto a la albahaca lavada.

Cortamos dos de los lados a las tortillas de trigo, como se ve en la foto, para darles forma rectangular y las tostamos en el tostador de pan. Colocamos una tortilla de trigo en cada plato, con la pasta de queso y avellanas formamos bolas del tamaño de pelotitas de ping-pong y colocamos 2 sobre cada tortilla de maíz, añadimos una pequeña cucharadita de chiles en una esquina del plato y ponemos encima una hojita de albahaca. Regamos las bolas con un par de cucharadas del aceite con el ajo triturado y servimos.







Para comerlas, lo ideal es extender la pasta de queso sobre la tortilla y comer como una tostada.



Cheese Balls con Ajo Negro

su Aceite, Avellanas y Guarnición de Chiles



Pasta Fresca con Gambones *y Aguacate al Ajo Negro*

«Pasta Fresca con Gambones y Aguacate al Ajo Negro».

Ingredientes (para 4 personas):

- 500 gr. de Pasta Fresca (tagliatelle).
- 8 Gambones Frescos.
- Medio Vaso de Aceite de Oliva Extra Suave.
- 1 Cucharadita de Sal del Himalaya.
- 1 Cucharada de Aceite de Ajo Negro «Villa Victoria».
- 2 Cucharadas de Mirin (de venta en la sección de condimentos orientales de grandes superficies o tiendas especializadas de alimentación).
- 1 Aguacate.
- 2 Cucharadas de Mayonesa Ligera.
- Medio Limón.
- 4 Dientes de Ajo Negro «Villa Victoria» cortados en trocitos pequeños.



Pelar, trocear y poner en el vaso de la batidora el aguacate con el zumo del medio limón, una pizca de la sal y las dos cucharadas del aceite de ajo; trituramos hasta tener una crema que mezclamos con las dos cucharadas de mayonesa y reservamos.

Pelamos y troceamos los dientes de ajo y reservamos también.

Ponemos a calentar abundante agua en una olla en la que luego coceremos la pasta. Lavamos y secamos los gambones, los ponemos en una bandeja de cristal de horno y los salamos con una tercera parte de la sal. Los horneamos durante 3 minutos con el horno precalentado a 250°C. Retiramos del horno y los pelamos.

Reservamos los cuerpos y en una cazuela ponemos el aceite con el mirin a fuego fuerte y salteamos las cabezas y las cascaras, dejamos que se doren y luego las retiramos del aceite presionándolas para extraerles el máximo jugo posible dejando que caiga sobre el aceite en las que las hemos salteado, reservándolo en la cazuela. Tendremos ya el agua hirviendo para cocer la pasta, le agregamos en ese momento el resto de la sal y cocemos los tagliatelle el tiempo marcado por el fabricante.

Mientras se cuecen, cortamos los gambones en trozos y una vez cocida la pasta la escurrimos y la rehogamos un par de minutos en el aceite de las gambas removiendo para que se impregne bien. Servimos la pasta en los platos, colocamos un par de gambones troceados sobre cada ración, agregamos un diente de ajo en trocitos sobre los gambones y rematamos con una cucharada de la crema de aguacate.

Podéis decorar con una ramita de eneldo fresco.





Ya se lo que quiero



Yogur con Crema de Almendras
y Manzana Verde

«Yogur con Crema de Almendras y Manzana Verde».

Ingredientes (para 4 unidades):

- 1 manzana Verde.
- 3 Cucharadas de Crema de Almendras.

- 2 Cucharadas de Sirope de Agave.
- 1 Cucharada de Aceite de Girasol.
- Media Cucharadita de Polvo de Manzana Horneada (de venta en Lidl).
- 2 Yogures de Cabra «Bio». (de venta en herboristerías y grandes superficies).



Lavamos, secamos y pelamos la manzana procurando hacer una espiral con la piel; una vez pelada, la cortamos en pequeños trocitos y a fuego alto la salteamos en una sartén antiadherente con el aceite de girasol. Cuando se haya dorado, bajamos la temperatura a fuego lento y cocinamos tapada durante 5 minutos. Le añadimos entonces la mitad del sirope y cocinamos un par de minutos más, mezclándolo bien la manzana. Reservamos sin tapar para que vaya enfriándose. Con unas tijeras cortamos la espiral de piel en tiras finitas que enrollaremos haciendo una especie de ovillos que reservaremos para la decoración. Mezclamos el resto del sirope con la crema de almendras y los yogures, batiéndolos a mano hasta tener los tres ingredientes bien integrados. Dividimos la manzana cocinada en 4 porciones que repartiremos en cuatro vasitos de yogur de cristal (reciclados) y presionamos con una cucharilla para que se quede en el fondo de los mismos. Repartimos encima la crema de yogur, espolvoreamos con el polvo de manzana horneada y decoramos con el ovillito de piel de manzana. Se pueden servir directamente o tapar con papel de aluminio y reservar en la nevera (aguantan hasta tres días).





Yogur con Crema de Almendras
y Manzana Verde

