

ENTRADAS

AJOS ASADOS CON MIEL



Ingredientes:

- 4 cabezas de ajo
- 3 hojas de laurel
- Aceite de oliva
- Sal de mar
- Pimienta
- 2 cucharaditas de miel

Preparación

- Estos ajos quedan con un toque tostado y dulce maravilloso y mucho más suaves que los ajos en crudo y los puedes utilizar en las preparaciones que quieras.
- Pelar 4 cabezas de ajo y en una olla pequeña poner los dientes pelados + 3 hojas de laurel (ojalá fresco) + aceite de oliva suficiente para cubrir todos los ajos + sal de mar y pimienta al gusto + 2 cucharaditas de miel.
- Poner la ollita a fuego mínimo para que casi no se vean las burbujas cuando se caliente y dejar cocinar suavemente por aproximadamente 40 a 50 minutos hasta que estén tiernos y puedas atravesarlos fácilmente con un cuchillo o tenedor y tomen un color dorado claro.
- Pasar a un frasco de vidrio y reservar en el refrigerador hasta por dos semanas para usar con lo que quieras.
- Puedes hacer un puré y agregarlo al arroz, puré o a cualquier preparación.

