

ENTRADAS

PALITOS DE AJO ASADO



Ingredientes:

- 550 g de harina sin polvos de hornear
- 350 cc de agua a temperatura ambiente
- 10 g de levadura seca
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de Aceite De Oliva
- 2 cabezas de ajos
- Mantequilla
- Sal de mar
- Pimienta limón
- 1/2 taza de cilantro
- 1/2 taza de aceite de oliva
- 80 gr de queso rallado

Preparación

- Poner en el bowl de la amasadora 550 g de harina sin polvos de hornear + 350 cc de agua a temperatura ambiente + 10 g de levadura seca + 3 cucharadas de azúcar + 1 cucharadita de sal + 3 cucharadas de Aceite De Oliva.
- Amasar todo por 10 minutos hasta que la masa esté suave y elástica. Poner la masa en un bowl previamente aceitado y pasar la mano con Aceite De Oliva por la masa también. Tapar con un paño de Cocina y dejar reposar en un lugar tibio por 30 minutos.
- Cortar una tapa en la parte superior de dos cabezas de ajos, bañar con aceite de oliva + 1 cubito de mantequilla + sal de mar + pimienta limón y envolver todo en papel aluminio (dejar bien hermético).



- Llevar al horno a 220 grados hasta que sientas un intenso olor a ajo asado (eso es indicador de que está listo). Debe quedar con textura de puré suave.
- Mezclar el puré de los ajos + 1/2 taza de cilantro + 1/2 taza de aceite de oliva + 100 gr de mantequilla derretida + sal de mar + pimienta + 80 gr de queso rallado.
- Estirar la masa y hacer rectángulos largos pincelar con la mezcla de ajo y mantequilla y con las manos enrollar desde cada extremo, estirando al mismo tiempo, para formar los grissinis.
- Ponerlos en la lata del horno previamente aceitada. Pincelar nuevamente y llevar al horno pre calentado a 200 grados hasta que se empiecen a dorar (20 min o un poco más).
- Apenas salen el horno vuelve a darles una pincelada de mantequilla con ajo.
- Para guardarlos y que duren crujientes, ponlos en una caja de lata bien hermética o bolsa ziploc en un lugar oscuro.

