

AJO

Cortar el ajo

Poner la parte plana de un cuchillo de cocinero sobre un diente de ajo y golpearlo con el puño.
Pelar el diente de ajo y cortar longitudinalmente por la mitad.

Quitar el brote central.

Picar el diente de ajo moviendo el cuchillo hacia delante y hacia atrás con un movimiento de balanceo.

Flores de ajo asadas

El ajo asado tiene un sabor más suave que el ajo crudo y puede ser utilizado como guarnición y aromatizante.

Cortar la parte superior de las cabezas de ajo, cortando los dientes.

Poner en una fuente refractaria con la parte cortada hacia arriba.

Pincelar con aceite de oliva y asar a 180° C unos 50 minutos.