

Libreta: Entrantes y tapas
Creado: 24/03/2018 9:28
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ajos-asados-al-microondas.html>

Ajos asados al microondas

INGREDIENTES

4 cabezas de ajos
1 vasito de caldo de verduras

PREPARACIÓN

Cortar la parte superior de las cabezas de ajos, de manera que cortemos también las puntas de los dientes. Colocar formando un círculo en un recipiente de cristal para el microondas, y cubrir con plástico adecuado. Cocinar unos 8 minutos, depende de la potencia del cacharro y del tamaño de las cabezas de ajos. Sacar y dejar reposar diez minutos.

Para los que no hayan probado esta pequeña maravilla, los ajos asados originales se hacen en el horno, a fuego bajo, durante mucho rato, salpicados cada poco tiempo con aceite de oliva. Previamente habrá que haberles quitado toda la capa exterior de piel, pero no la que está más pegada al ajo. En otras palabras, que no se pelan.

Cuando estén tiernos que se deshacen, se sacan del horno y cada comensal exprime su ajo (sólo hay que apretar la piel) sobre un bistec, una pechuga de pollo cocida... directo a la boca... lo que apetezca .