KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

# Ajo asado

El ajo cocinado a baja temperatura desarrolla un sabor ahumado y caramelizado al concentrar el azúcar que contiene. Lo que queda es una abundante crema de ajo con mantequilla.

Tiempo de preparación: 4 h. 30 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

## Cantidad

Ingredientes para 12 porciones.

## Ingredientes

5 ud. Cabezas de ajo
4 cda Aceite de oliva

## Preparación

Pelar tantos dientes de ajo como quepan en el fondo de la olla sin apilarlos (unas 5 cabezas) para que se cocinen uniformemente. Mezclar bien con 1 a 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra o, si se desea un aceite aromatizado, llenar de aceite hasta un dedo de ancho por encima de los dientes de ajo.

Utilice una olla de cocción lenta o una olla de fondo grueso. Programe 4 horas a muy baja temperatura. Comprueba entre medias lo blandos que están ya los ajos, los tiempos varían según la variedad.

A continuación, dejar enfriar en la olla.

Ahora hay 3 maneras de utilizarlo:

1. Llenar los dientes de ajo enteros con aceite de oliva fresco en botellas nuevas. Embotellar el aceite de oliva sobrante para sazonar y triturar los dientes de ajo restantes en una batidora y embotellar - la capa superior debe ser aceite de oliva de la olla en el frasco para su

conservación.

2. Es ideal para condimentar cremas de verduras, guisos de verduras o platos de carne, pizzas y salsas para pasta.

3. También es muy sabroso para aromatizar la mantequilla. Mezclado con crema de yogur, sal y pimienta, se obtiene un "AlliOli light".

Se conserva de 2 a 3 semanas en la nevera, cuanto más aceite, más tiempo. Puede conservarse congelado en una bandeja de cubitos de hielo durante meses.