



Ajos confitados

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: El necesario.

Tiempo total: De 45 minutos a 1 hora

Porciones: N/A

Ajos, aceite de oliva, romero, fuego bajo y paciencia... una delicia como se transforma el sabor del ajo. Deja de picar, se carameliza, se suaviza y se convierte en una pasta deliciosa.

Aquí aplica mi frase «a hervores lentos sabores contentos», es alquimia pura este cambio de sabor y un placer meloso al paladar.

Se pueden usar en muchos platillos como sustituto del ajo crudo (para atenuar el sabor), para hacer mantequilla, embarrar en panes, usar como pasta para cortes de carne a la hora de sellarlos o cocinarlos al vacío, etc.

Los tienen que hacer no se van a arrepentir.

Ingredientes:

- Ajos pelados de preferencia de un tamaño uniforme.
- Aceite de oliva el necesario.
- Ramas de romero al gusto.

Procedimiento:

Poner los ajos pelados en una olla honda y agregar el aceite de oliva a cubrir y las ramitas de romero fresco.

Llevar a la lumbre a fuego muy bajo, procurando que no pase la temperatura del aceite de los 80°C.

Si no se cuenta con un termómetro, se puede verificar visualmente. Se debe mantener en un punto en que se vean muchas pequeñas burbujitas sin dejar que suelte el hervor. Si se calienta de más, con sacarlo un poco de la lumbre a que se nivele el calor y regresarlo al fuego bajito.

Dependiendo de la cantidad de ajos, es un proceso que puede durar de 45 minutos hasta 1 o 2 horas.

Para saber si ya están listos, además de observar en los ajos un color dorado claro, si se toma uno y se aplasta con un tenedor, se debe desbaratar y formar una pasta suave.

Dejar enfriar y guardar en un frasco hermético con todo y el aceite.

No se echan a perder fácilmente, hay que conservarlos en un lugar oscuro y fresco de la alacena bien en refrigeración aunque el aceite se solidifique un poco.

¡BUEN PROVECHO!