Cebolleta y ajo negro

Dificultad:
media
Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para dos personas

Puré de cebolla dulce

- 800gr cebolla dulce
- 150gr caldo de pollo
- 40gr mantequilla

Salsa de ajo negro

- 500gr vino tinto reducido a la mitad
- 750gr caldo de pollo
- ¼ rama de canela
- 1 anís estrella
- 8gr ajo negro
- 3gr tomillo fresco
- 50gr brandy
- 4gr azúcar

Cebolleta

- 2 cebolletas
- 125gr agua
- 7,5gr lemon Juice
- 25gr cebolla
- 5gr sal
- 0,5gr tomillo

- 0,5gr orégano

Otros

- 4gr orégano fresco
- 5gr aceite de oliva
- 2gr ajo deshidratado

/ Preparación

Puré de cebolla dulce

Cortar la cebolla muy fina. Derretir la mantequilla y agregar la cebolla, comenzar a sudarla, ir agregando caldo de pollo a medida que se va secando. Una vez que la cebolla se deshace, procesarla en una licuadora. Reservar el puré.

Salsa de ajo negro

Mezclar todos los ingredientes juntos. Llevarlos a fuego medio y reducirlo por la mitad, pasarlo por un colador y agregar una nuez de mantequilla. Reservarlo.

Cebolleta

Mezclar todos los ingredientes menos la cebolleta y llevar a hervir. Agregar la cebolleta y cocerla hasta su punto. Reservarla en el líquido.

Presentación

Una de las cebolletas hay partirla a la mitad y darle color en una sartén sin ningún tipo de grasa. Separarla en pétalos. La otra cebolleta separarla en pétalos y reservarla en el líquido.

Colocar una cucharada de puré en el plato, y disponer 4 pétalos de cebolla tostada y dos sin tostar.

Agregar el ajo deshidratado en polvo, hojas de orégano fresco y aceite de oliva.

Terminar con la salsa.