

Ajo Negro Black Garlic Ail Noir (L'ail noir d'Aomori)

El ajo negro es un "concentrado de sabores" desprovisto del olor y gusto persistente, y penetrante de los ajo frescos, es una preparación de origen Asiática.





Ajo fresco



10 Dias



30 Dias



45 Dias

Preparación:

Necesitamos unas diez cabezas de ajo fresco de buena calidad, una [olla arrocera](#) , equipadas con la función de mantenimiento de calor.

1. Retire en términos generales la suciedad de la cabeza del ajo, no lave y deje el máximo de cascara.
2. Coloque en la olla arrocera y encienda el dispositivo en la función "mantenimiento de calor" durante 10 a 45 días. Es necesario una temperatura entre 55 a 70 C° y una humedad del 70 al 95%. Girar una o dos veces para obtener una cocción regular. A partir del décimo día comenzamos a obtener el producto con el color y el gusto deseado, dependiendo de las condiciones de humedad y calor iniciales. A mas tiempo de cocción mas, obscuro y dulce es el sabor.
3. Una ves terminado, secar al aire libre a temperatura ambiente durante una semana o dos, durante el secado se gana en consistencia y cierta acidez y se hace más dulce, guarde en el refrigerador o congelador en puré o enteros.

Es el acompañamiento ideal de sopas, pescado blanco, mariscos o perfumando la caza, y tambien condimentando un queso fresco.

https://es.wikipedia.org/wiki/Ajo_negro_%28alimento%29