

Ajos asados a la miel



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1 hrs. 5min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/ajos-asados-a-la-miel>

Preparación

Asar una cabeza de ajos, cortando por la base, no más de un centímetro, y poniendo unas gotas de aceite de oliva para que no se resequen en el horno. Asar en el horno a 150°C, observando cuando los ajos tienen el color dorado apropiado, aproximadamente en 30-40 min. Para que no se quemen muy rápido, se pueden tapar los ajos con la base que les hemos cortado. Una vez fuera del horno y cuando estén un poco tibios, presionar la cabeza de ajos, de la que irán saliendo los dientes suavemente. Con ayuda de un mortero, triturar los ajos a la vez que se va incorporando un chorro de aceite de oliva para que se emulsione y se haga una pasta. La mezcla admite bastante aceite, pero con 4 o 5 cucharadas será suficiente. Añadir la miel, mezclar todos los ingredientes hasta que se forme una pasta homogénea. Incorporar la cucharadita de salsa de soja y listo para degustar. Disfrute! Fuente:



Ingredientes

- 1 cabeza Ajo
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 cucharada/s Miel
- 1 cucharadita/s Salsa de soja

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Rápida, Ingrediente extra