

Ajos al Malbec



Ingredientes

Hojas de Laurel: 3 Unidades

Cabezas de ajo: 2 Unidades

Sal: c/n

Azúcar integral de caña: 100 Gramos

Comino: 1/2 cda

Vino Malbec: 1 Litro

Preparación de la Receta

- Separar los dientes de *ajo* de la cabeza
- Pelarlos y reservar
- Poner una *cacerola* al fuego junto con el vino y el azúcar
- Cuando se disuelva el azúcar incorporar los ajos
- Incorporar *comino* y el *laurel*
- Dejar reducir por 20-30 minutos aproximadamente a fuego medio hasta que tome consistencia de salsa
- Una vez listos, guardar en frascos esterilizados y servir con queso tipo camembert o brie.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/ajos-al-malbec>