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