Crema de ajo porro gratinada con mozzarella

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 1 L
Ajo porro (parte blanca): 2 Tallos
Pan: 8 Rodajas
Sal y Pimienta: A gusto
Laurel: 1 Hoja
Jengibre: 1 Nuez
Cebollas: 4 Unidades
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Manteca: 2 cdas.
Vino Tinto: 3/4 Taza
Mozzarella rallada: A gusto

Aceite de humo

Sal: A gusto
Comino en grano: 1 cdita.
Ajo porro (parte verde): 2 Tallos
Aceite De Oliva: 1 Taza

Varios

Ajo porro (parte blanca): 1 Tallos
Sal y Pimienta: A gusto
Manteca: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Pele y corte las cebollas en fina juliana.
- Pele y pique el *jengibre*.
- En una olla caliente con una cucharada de *manteca* saltee la *cebolla* a fuego mínimo durante 15 minutos, luego agregue el *jengibre* y siga cocinando durante 1 hora.
- A mitad de cocción añada el vino tinto, la hoja de *laurel* y sal
- Cocine durante 30 minutos más.
- Disponga las rodajas de pan en una placa y con la ayuda de un pincel pinte el pan con aceite de oliva y espolvoree con sal

- Cocine en horno caliente hasta tostarlo.
- Corte en finas rodajas la parte blanca del **ajo porro**.
- En una olla caliente con una cucharada de *manteca* saltee el *ajo porro*, sazone con sal y pimienta y cocine a fuego mínimo hasta transparentar.

Aceite de humo

- Limpie las hojas del *ajo porro* y luego dispóngalas sobre una placa, cocine en horno máximo durante 10 minutos aproximadamente hasta que estén totalmente negras.
- Coloque las hojas en una procesadora junto con el aceite de oliva, los granos de *comino* y sal, luego procese y cuele.

Armado

- Una vez fría la *cebolla* caramelizada licue junto con la leche
- Vierta dentro de una olla y lleve a fuego, una vez caliente la **crema** agregue el *ajo porro*, mezcle y rectifique la sal.
- Corte solo la parte blanca del *ajo porro* en fina juliana y saltee en una olla caliente con *manteca*, sazone con sal y pimienta.
- Sirva la *crema* de *ajo porro* y *cebolla* en recipientes individuales que pueda llevar al horno, coloque una *rodaja* de pan tostada sobre cada uno y luego espolvoree con abundante **mozzarella** rallada, gratine en horno.

Presentación

- Sirva la *crema* de *ajo porro* bien caliente y acompañe con la juliana de *ajo porro*.
- Decore con hilos de aceite de humo.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/crema-de-ajo-porro-gratinada-con-mozzarella