

# Cómo hacer ajo negro en casa

El ajo negro tiene un sabor salado, intensamente dulce, ligeramente empalagoso y suave, que difiere mucho del ajo fresco común y corriente. El Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable brinda el ambiente ideal para hacer ajo negro.



**Tiempo:** 15 minutos de preparación y de 3 a 4 semanas en el Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable.

**Ingredientes:** Cabezas de ajo.

**Equipos:** Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable Brød & Taylor, olla de metal con tapa hermética.

*Nota: También se pueden usar los modelos originales del Fermentador y Caja de Cocción Lenta Plegable (FP-101 y FP-201). Configura el Fermentador a 39 °C (102 °F) (en vez de 60 °C o 140 °F) y sigue las instrucciones de la receta.*

Calcula cuántas cabezas de ajo entran en la olla de metal. La olla debe tener su tapa original o una que cierre bien. En el Fermentador entra fácilmente una olla alta con capacidad para 6 litros. A medida que el ajo se añeje en el Fermentador, despedirá un perceptible aroma a ajo. Para que el olor sea menor, una solución es envolver bien toda la olla y la tapa con papel aluminio extra resistente antes de ponerla en el Fermentador. Solo asegúrate de que todo el fondo de la olla esté en contacto directo con el plato de calentamiento de aluminio del aparato.

**Preparar las cabezas de ajo.** Si es necesario, corta las raíces largas de las cabezas, si las hay. Si el tallo de la cabeza es largo, córtalo hasta que tenga unos 1,5 cm (½ pulgada) de largo. Si la cáscara apergaminada de la cabeza tiene tierra o impurezas, pélala solo lo suficiente para que se vea una cáscara limpia.

*Nota: Tratar de limpiar las cabezas de ajo después de hacer ajo negro es difícil, porque todos los dientes quedan muy blandos por dentro y pueden deshacerse con la manipulación. El ajo que venden en la mayoría de los supermercados está listo para envolverse con papel aluminio. Escoge cabezas frescas y firmes para obtener los mejores resultados.*

**Envolverlas con papel aluminio.** Cubre cada cabeza con una hoja amplia de papel aluminio. Presiona bien el papel aluminio sobre la cabeza para asegurarte de que esté completamente envuelta y no queden superficies expuestas. Si ves que el papel está rasgado, usa otro pedazo para cubrir la parte rasgada. Esto evitará que la cabeza se reseque y podrá retener su humedad natural.



**Pasarlas a la olla.** Coloca todas las cabezas envueltas con papel aluminio dentro de la olla y tápala.

**Preparar el Fermentador.** Pon el aparato sobre una superficie que tolere temperaturas de unos 60 °C (140 °F). Las superficies de madera natural, como una tabla de carnicero, pueden expandirse y contraerse con las fluctuaciones de calor. Las cubiertas de mármol, granito, azulejos de cerámica, concreto o compuestos de plástico (como la formica) son buenos para este propósito. Retira la bandeja de agua y la rejilla del fondo del Fermentador. Pon la olla tapada con las cabezas de ajo directamente en el centro y sobre la superficie de metal en la base del aparato. Cierra la tapa del Fermentador. Selecciona el modo "Cocción Lenta" sin la rejilla ni la bandeja de agua. Configúralo a 60 °C (140 °F) y déjalo encendido de 3 a 4 semanas.

**Revisar el ajo.** Después de 3 semanas, saca una cabeza de ajo de la olla y desenvuelve cuidadosamente el papel aluminio. Con un cuchillo pequeño, separa un diente y pélalo para dejar expuesto su interior. Debe haber quedado con un color negro o marrón muy oscuro. Si la cabeza de ajo no ha oscurecido lo suficiente, ponla de nuevo en el Fermentador y déjala ahí 1 semana más aproximadamente.

**Almacenarlo.** Para almacenar el ajo negro, puedes separar las cabezas en dientes individuales, dejarlos sin pelar, envolverlos en bolsas plásticas herméticas y ponerlos en el congelador como mínimo 1 año.

El ajo negro tiene un sabor muy complejo, intensamente dulce, ligeramente empalagoso y suave, que difiere mucho del ajo fresco. Puede usarse con cordero, ternera, carne de ave, mariscos, pizzas, pastas, risottos, alioli, huevo e incluso en postres.

## Salmón glaseado a la naranja y ajo negro

Salpimenta el salmón al gusto. Pon a calentar el aceite de oliva en una sartén, añádele el resto de los ingredientes a excepción del ghee y cocínalo hasta que espese ligeramente. Retira el romero y añade el ghee. Pon el salmón a hornear durante unos 10 a 15 minutos a 175 °C (350 °F) y viértete el glaseado por encima antes de servirlo.

### Black Garlic Orange Glazed Salmon

