Cogollos a la plancha con ajo



Consejo del chef

Sirve con los ajos fritos, sal Maldon, pimienta negra y un toque de pimentón picante.

Raciones para 1

- ❑ 3 Cogollos
- ❑ 2 Ajos
- ❑ Medio limón
- ❑ Sal Maldon
- ❑ Pimentón ahumado
- ❑ Aceite de Oliva

1. Corta los cogollos por la mitad. Pela y lamina los ajos finamente.
2. En una sartén, pon aceite de oliva y las láminas de ajo. Enciende el fuego a temperatura media.
3. Cuando estén dorados, retira los ajos sube el fuego y coloca los cogollos con la parte plana hacia abajo.
4. Deja que se tuesten bien, dales la vuelta y baja el fuego. Exprime medio limón sobre ellos y retira del fuego.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/cogollos-a-la-plancha-con-ajo/