



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 lamine 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/>

