

Bisque De Bogavante Al Ajo Negro De Japon



Ingredientes:

Bisque des bogavante creme.

Ajo negro de Aomori.

Vinagre de Banyuls.

Preparación:

Justo antes de servir añada a la bisque el ajo pelado en pomada y incorpore un chorrillo de vinagre de Banyuls.

Y a último momento, mixer hasta obtener una textura aterciopelada.

Observaciones:

Puede renplazar el vinagre de Banyuls por otro vinagre dulce.