

## Como obtener un sabor a ajo agradable y fuerte en la salsa de tomate para pasta: ¿el secreto es la cantidad de ajo, cómo se corta o el tiempo de cocción?

Nuestras salsas suelen ser insípidas en lugar de picantes y el mismo problema se aplica a la albahaca en la misma salsa simple. ¿Cómo podemos resaltar su sabor?

*Nancy, Nueva York*

### Respuesta:

Suponiendo que desea que el sabor a ajo sea agradablemente fuerte y no excesivamente fuerte, mi primer consejo sería hornearlo lentamente. No encienda el horno solo para esto, pero la próxima vez que lo tenga encendido, corte la parte superior de una cabeza de ajo para exponer los dientes, rocíe un poco de aceite de oliva, envuélvalo en papel aluminio y colóquelo en el fondo del horno durante aproximadamente 45 minutos. Retire y, una vez que esté lo suficientemente frío como para manejarlo, apriete la cabeza de ajo para extraer la carne de ajo ahora sorprendentemente suave y dulce, y mézclela en su salsa de tomate. Durante el horneado, las cadenas de fructosa en el ajo se descompondrán y darán lugar a algo llamado acid glutámico, lo que dará como resultado un sabor umami intenso y profundo que es exactamente lo que todos buscamos en una salsa. En resumen, creará un aroma a ajo dulce, agradable, fuerte y mansasoso.

Si no tiene tiempo para asar el ajo, también está bien comenzar con ajo crudo. Cuanto más pique o pique el ajo, más compuestos de sabor se liberarán y más fuerte será el sabor, así que maja o pica finamente el ajo en lugar de cortarlo si desea que el sabor a ajo realmente penetre en la salsa.

No es que el ajo cortado sea malo. Cocínelo muy lentamente en aceite de oliva en la estufa, revolviendo ocasionalmente, hasta que las rebanadas estén doradas. Transfiera a un plato forrado con papel para escurrir, secar y terminar de asar. Esparza unos pocos trozos sobre la pasta o las ensaladas, por ejemplo, para introducir un delicioso crujido a ajo. Guarde el aceite de cocción, también; estará completamente infundido con ajo, por lo que puede rociar un poco sobre la pasta de tomate terminada o sobre cualquier hoja que esté comiendo junto con ella.

Otras maneras de dar vida a las salsas de tomate incluyen verificar los niveles de sal y pimienta y agregar una pizca de azúcar, especialmente si sus tomates no son particularmente dulces y maduros. El azúcar y la sal realmente ayudan a realzar los sabores y hacer que su salsa cánteme.

En cuanto a la albahaca, sugeriría simplemente agregar más. Coloque una ramita o dos de albahaca fragante en la salsa y retírela antes de servir, y agregue una gran cantidad de hojas de albahaca picadas para servir. También me encanta hacer aceite de albahaca, que es solo albahaca, aceite y un poco de sal procesado, y regarlo sobre todo tipo de cosas.

il Yachty e James Blake se desviaram a uma distância justa de seus começos artístico. No ano passado Let'S Start Here, o rapper Atlanta 26 anos deixou fãs perplexo ou encantado com seu pivô inesperado para Pink Floyd-tinged psicodelia ter feito nome **tvbet aviator** um string dos ditties estranhamente vanguardista do produtor armadilha Athree aqui Enquanto isso Blair é outrora os chourinos criadores da cena pós dubstep olhando "A"

Bad Cameo álbum trabalho de arte

Então, **tvbet aviator** colaboração faz todo sentido no papel mas na realidade Bad Cameo parece que ficou preso nos estágios de planejamento com um punhado das ideias promissoras enfiadas **tvbet aviator** formas da música ambiente. Há momentos genuíno friidez – como ouvir a voz elástica do Yachty canalizada através dos truques preto-caixa Blake sobre o Homem Desaparecimento e Transport Me (Transport me), além disso há os quase gospelhos tapete vermelho [Red Carpet] dele uma cappella analógica Hammond...

---

**Informações do documento:**

Autor: symphonyinn.com

Assunto: tvbet aviator

Palavras-chave: **tvbet aviator - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-31