

Cigala a la Sal

Preparación

Ingredientes para una persona: Para la cigala: Mezclamos la sal con la clara, pondremos una poca en el fondo de una bandeja, la cigala encima y cubrimos con el resto de la mezcla. Horneamos 15 min a 180 grados con calor superior/inferior con un aporte de vapor nivel 1. Para las setas salteadas: Picar el ajo, sofreir y saltear nuestras setas. Poner a punto de sal y reservar. Para la presentación: Acabamos nuestro plato con brotes y flores secas

Ingredientes

Para la cigala.

1 cigala con gruesa
800 gr de sal gruesa
150 gr de clara de huevo

Para las setas salteadas.

1 diente de ajo
200 gr de chantarella
2 unidades de boletus
50 gr de senderuelas

Utensilios

Bol grande
Bandeja de metal
Cazo mediano
Cuchillos
Plato llano emplatado
Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Luis Veira

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD