

Jugo de tuétano con zamburiñas y perlas de aceite

Preparación

Para el jugo: En un cazo caliente ponemos a tostar el tuétano, quitándole el exceso de grasa, cuando esté bien dorado le añadimos un chorrito de caldo de pollo y un chorro de nata y lo dejamos cocer hasta que reduzca un tercio. Trituramos con batidora al vacío, texturizamos con xantana, ponemos a punto de sal, colamos y reservamos. Después de enfriado se le quita el vacío al vaso de la batidora y se cuele con un colador directamente en un cazo para hacerlo hervir. Si está muy líquido, añadir una pizca de xantana. Para las zamburiñas: Freir las zamburiñas Para el emplatado: Echamos el jugo como base. Añadimos las zamburiñas y decoramos con caviar de aceite y unos brotes de mostaza y cebollino rizado

Ingredientes

Ingredientes para el jugo:

80gr de tuétano

Chorro de caldo de pollo

Chorro de nata

1 gr de xantana sal

Perlas de aceite de oliva

Cebollino rizado

Brotes de mostaza

4 Bolandeiras o zamburiñas

Utensilios

Cazo mediano

Batidora

Sartén

Cazo grande

Colador

Bandeja de emplatado

Instructor destacado



Luis Veira

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD