

Cogollos de Tudela

Preparación

Para nuestros cogollos: Hacer una ensalada con la lechuga, cebolleta, pepino, pimiento verde y aliñar con aceite vinagre y sal, triturar en la thermomix hasta conseguir una ensalada líquida, colar por el fino y texturizar con la xantana, reservar. Napar con una cuchara el cogollo con la ensalada líquida, terminar con un poco de la picada y unos brotes.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

2 cogollos de tudela
1 lechuga
2 Cebolletas
2 tomates maduros
1 brazo de jengibre
2 limas
20 piparras en vinagre
1 pimiento verde
1 pepino
75gr. vinagre
250gr. aceite de oliva
5 gr. xantana
Mezclum de brotes

Utensilios

Colador fino
Thermomix
Parrilla o placa en su defecto
Biberón pequeño
Espátula pequeña de goma
Rallador de caja
Plato plano blanco o negro

Instructor destacado



Rodrigo García

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD