

Puerro confitado

Preparación

Para los puerros: Usando una batidora de mano, elaborar la mahonesa de trufa y miel, partiendo de una mahonesa tradicional y añadiendo la tartufata y la miel. Reservar en un biberón pequeño en frío. Cortar con una puntilla las florescencias del romanesco enano y reservar. Triturar en la thermomix los kokos hasta conseguir una especie de sal. Para el emplatado: Colocar en la base del plato el puerro bien escurrido. Aplicar sobre el puerro una tira de mahonesa de trufa, encima colocaremos una buena cantidad de las florescencias del romanescu, y kilos. Terminar con unas pocas perlas de aceite a lo largo del puerro y los brotes.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

4 piezas de puerro de La Catedral

50gr trufa negra o tartufata

25ml de miel

500ml agua

1 huevo

100 ml de aceite de girasol

1 pieza de romanesco enano

Brotes pequeños de rabanito y shiso (mezclum)

Perlas de aceite

20 gr sal maldon

1 bolsa de kikos (maiz)

Utensilios

Batidora manual

Vaso mezclador

2 espátulas de goma pequeña

Biberón pequeño

Puntilla

Microplane

Thermomix

1 plato rectangular plano, estrecho y alargado o algo similar

Tenedores y cucharas de apoyo

Instructor destacado



Rodrigo García

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida

El Corte Inglés
SUPERMERCAD