

Verduras a la plancha con crema de boniato, vainilla, mojama y aceite aromatizado

Preparación

De las verduras a la plancha: Cortamos las verduras dando la forma que consideremos, escaldamos en una olla con agua hirviendo, incorporando según la necesidad de cocción de cada una de ellas. En una sartén ponemos aceite de oliva y salteamos nuestras verduras. Reservamos para el emplatado. De la crema de boniato: Envolvemos el boniato en papel de aluminio y horneamos durante 20 minutos a 180°C, calor superior e inferior. Pelamos, ponemos en un vaso batidor y trituramos con sal, pimienta, y caldo de la cocción de las verduras. Terminamos emulsionando con aceite de oliva virgen extra y reservamos. Del aceite aromatizado: Infusionamos tomillo y guindillas en aceite 0,4. Reservar Emplatado: En el fondo del plato ponemos una lágrima del puré, las verduras y la mojama, decoramos con cebollino.

Ingredientes

Para las verduras a la plancha:

- 5 unid mini puerro
- 1 unid nabo
- 2 zanahorias
- 5 unid tomate cherry
- 1 unid brócoli
- 1 unid cebolleta.
- 3 unid alcachofas
- 5 unid espárrago verde

Para la crema de boniato:

- 2 boniato mediano
- 1 rama de vainilla
- c/s aceite de oliva Virgen Extra
- c/ s sal
- Pimienta

Para el aceite aromatizado:

- 1 rama de tomillo
- 150 ml de aceite de oliva
- 2 unid guindillas

Otros ingredientes:

- Cebollino
- 50 gr de mojama

Utensilios

Bandeja
Batidora
Boles
Cazos
Colador
Cuchillos
Lenguas
Papel de Aluminio
Rallador
Sartenes

Instructor destacado



Alejandro Alcántara

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD