

Ñoquis de kuzu con cebollas encurtidas y caldo de Lilaceas

Preparación

PARA EL AGUA DE QUESO Triturar en caliente en un vaso mezclador 600ml. de agua y 200 g. de queso y sal. Colar y recuperar el jugo de queso separado por decantación. PARA LOS ÑOQUIS Disolver en frío el Kuzu en el agua de queso. Cocer la masa unos 20 minutos a partir de hervor. Servir la masa en una manga pastelera y templar unos minutos. Con la punta de la manga pastelera sumergida en agua con hielos cortar pequeñas secciones en forma de ñoqui. Regenerar sumergidos en un caldo o salmuera. PARA EL CALDO DE LILIACEAS Pochar todos los productos cortados en juliana sin que tomen color Mojar con 1L de agua y cocer muy despacio generando una infusión. Añadir romero y tomillo al final de la cocción. TOQUES Cortar los encurtidos armoniosamente Tener los brotes en papel húmedo Guardar el aceite en pipetas

Ingredientes

PARA EL AGUA DE QUESO

600ml agua

200g de queso parmesano

PARA EL ÑOQUI

500ml de agua de queso

50g kuzu

PARA LAS CEBOLLAS ENCURTIDAS

cebollita blanca encurtida

cebollita rosa encurtida

PARA EL CALDO DE LILIACEAS

1 ud de puerro

1 ud de cebolla blanca

1 ud de cebolla morada

1 ud de diente de ajo

1 ud de remolacha

TOQUES

2 ud de flor de ajo
2 ud de brote de cebolla
20g de aceite de oliva virgen extra
2g de sal maldon

Utensilios

1 termomix
1 superbag o estameña
2 cazo mediano
4 boles de cristal
1 tabla
1 plato sobero
2 coladores chinos
2 pipetas de plástico
1 cuchara de agujero de esféricos

Instructor destacado



Jorge Bretón

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD