

Espuma de patata con panceta confitada y vieiras

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 4 personas

- Panceta de cerdo Ral confitada
- 12 vieiras
- Brotes verdes

Espuma:

- 500 gramos de patata
- 200 gramos de crema de leche
- 225 gramos de agua

/ Preparación

Elaboración

- Hervimos los nabos y las patatas y cuando esté cocido añadimos la cantidad de agua y de crema de leche recomendada en un recipiente para poder triturar.
- Añadimos sal y pimienta y lo ponemos en un sifón con dos cargas.
- La panceta, la envasamos en una bolsa de cocción y la cocemos a 80 grados durante 12 horas. Posteriormente, marcamos la carne en una sartén caliente.
- Marcamos en la sartén la vieiras.

- Ya podemos emplatar.