

Churros de patata con salsa de morcilla

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ración para 2 personas

Salsa de morcilla:

- 1 cebolla mirepoix
- 1 cabeza de ajo emincé
- 1 pimiento verde italiano mirepoix
- 1 pimiento rojo mirepoix
- 3 guindilla fresca
- 5 morcillas de cebolla
- 50 ml de aceite de oliva

Masa de churros:

- 220 g de agua
- 150 de harina
- 2.5 g sal
- 275 g de puré de patata suave

Tierra de ajo:

- 100 ml aceite de oliva
- 1 diente de ajo
- Maltosec

Ración:

- 5 churros
- 60 ml de salsa de morcilla
- 15 g de tierra de ajo

/ Preparación

Para hacer la salsa de morcilla

Calentamos el aceite, añadimos la cebolla, ajo y guindilla. Los doramos e incorporamos los pimientos y rehogamos. Añadimos las morcillas peladas. Deshacemos las morcillas en el preparado y trituramos por Vitamix. Colamos por un chino fino y, si hiciera falta, rectificamos la textura con un poco de fondo o agua.

Para hacer masa de churros

Hervir el agua y escaldar la harina con la sal. Trabajar la masa. Mezclar con el puré tibio. Colocar el preparado en manga con la boquilla para churros, formatear en bandejas con papel sulfurizado. Cortar a medida y congelar. Envasar sin vacío. Guardar en el congelador.

Para hacer la tierra de ajo

Confitamos el ajo con el aceite de oliva hasta que el aceite esté bien aromatizado. Luego mezclamos el aceite con el Maltosec, poco a poco hasta obtener la tierra.

Pase por ración

Siguiendo la cantidad indicada, freír los churros congelados hasta dejarlos crujientes. Colocar en cucurucho con la tierra de ajo y acompañar con una taza de salsa de morcilla.