

Puerro a la brasa con salsa holandesa y cebolla crujiente

Dificultad:

media

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Ingredientes para 2 personas:

- 1 puerro (lo más grande posible)
- 1/2 cebolla pequeña dulce
- Harina
- Aceite para freír
- Cebollino

Para la salsa:

- 250 g de mantequilla
- 10 g de sal
- 1 cucharada de pasta de trufa
- 40 ml de vinagre de manzana
- 75 g de yema pasteurizada

/ Preparación

Preparación

- Cocer el puerro al vapor durante una hora y media hasta que quede tierno (también se puede cocer en agua a fuego muy lento). Una vez cocido, escurrir y reservar.

- Cortar la cebolla en cubitos muy pequeños para posteriormente dejarla en remojo 1 hora.
- Escurrir, pasar por harina y freír a 150 grados hasta que quede crujiente. Reservar.
- Cortar el puerro en trozos de 10 cm y marcar a la brasa (o en sartén).
- Picar el cebollino. Reservar.

Para la salsa holandesa:

- Templar la mantequilla.
- Juntar el resto de ingredientes y volcar la mantequilla en hilo fino, ligándola con la túrmix.
- Reservar fuera de la nevera.

Para el emplatado:

- Colocar los trozos de puerro en un plato.
- Añadir la salsa holandesa por encima.
- Decorar con la cebolla crujiente y el cebollino.

Consejo: en temporada de trufa, se puede sustituir la pasta trufada por una trufa negra y rallarla por encima de la salsa a la hora de emplatar.