

Espuma de patatas con puré de piquillos



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** David Neto



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Primer plato

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Para decorar el plato podemos utilizar unas rodajitas de chorizo hechas a la plancha para que queden crujientes.

Descripción:

Con esta sencilla receta conseguiréis un plato diferente y distinguido para servir a vuestros comensales en alguna comida especial

Ingredientes para 6 personas :

- 500 gr. de patatas
- 125 ml. de nata líquida
- 200 gr. de pimientos del piquillo
- 3 dientes de Ajo,
- 100 ml. de vino blanco,
- cucharada de azúcar,
- aceite de oliva y sal.

Preparación:

Paso 1

Pelamos y troceamos las patatas y las cocemos en agua con una pizca de sal. Cuando estén tiernas las escurrimos y las volvemos a poner al fuego con la nata y agua hasta cubrirlas. Añadimos también un chorrito de aceite de oliva y dejamos que hierva. Retiramos del fuego y pasamos por la batidora hasta conseguir una crema fina. Ponemos a punto de sal y metemos esta crema en un sifón que reservaremos en un cuenco con agua caliente

Paso 2

Por otra parte, sofreímos los ajos picados en una sartén con un poco de aceite. Cuando comiencen a dorarse añadimos los pimientos y rehogamos durante varios minutos. Regamos con el vino blanco y ponemos también el azúcar. Continuamos con la cocción hasta que los pimientos estén hechos. Retiramos del fuego y trituramos. Rellenamos la base de unas copas grandes con el puré de piquillos y ponemos encima la espuma de patatas que teníamos en el sifón.