Puerros tres texturas

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

Creador: Maria Mata



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Al finalizar el revuelto, añadirle un poco de foie de pato rallado. queda muy sabroso. Y si utilizamos seta shitake la textura cambia mucho.

Descripción:

Para los amantes del sabor tradicional del puerro, no os podéis perder esta receta riquísima y llena de sabor y texturas.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 manojo de Puerros
- Media Cebolla
- 4 pequeñas de Patatas
- 1 quesito
- 1 bandeja de Setas
- 6 Trigueros
- Fiambre de pollo
- Foie de pato
- 1 vaso y medio de Leche
- 1 cucharita de harina
- Aceite, sal y tomillo

Preparación:

Paso 1

Para la crema o puré de puerros: Lavar bien los puerros con agua fria y cortar en juliana. Sofreír la cebolla en una cazuela, cuando este dorada añadiremos el puerro, rehogando bien. Por último añadimos la patata

chascada para que suelte el almidón. Añadimos sal, y agua. Llevamos a ebullición durante 30 min. Reservamos.Cuando este templado , batimos en la batidora de vaso (y vamos añadiendo el quesito y la leche al gusto, a más leche más textura de crema)

Paso 2

Para el timbal: En una sartén pochamos el puerro cortadito muy pequeño, añadimos los espárragos trigueros al mismo tamaño, las setas y por último el fiambre de pavo. Llenamos medio vaso de leche con una cucharadita de harina, removemos bien, y lo añadimos al revuelto, cocinamos durante 5 min más, y reservamos.

Paso 3

En otra sartén más pequeña, con abundante aceite, freimos un puerro cortado en juliana muy fina y por igual, hasta que quede cruejiente. (A mí esta vez no me ha quedado demasiado crujiente porque use poco aceite). Reservamos en papel de cocina para que suelte el aceite.

Paso 4

Por último emplatamos: En un plato hondo colocamos en el centro un molde (en mi caso en forma de flor), rellenamos apretando bien, y al final añadimos con cuidado la crema, y decoramos con el puerro crujiente. Bon profit