



Ensalada de puerros habitual

INGREDIENTES

Para 250 gramos de puerros asados

- 1 kg de puerros ecológicos

Para 2,2 kilos de crema de mantequilla de avellana salada habitual

- 200 gr de colatura de anchoa
- 900 gr de nata con 35% de materia grasa
- 100 gr de agua de cortes
- 1 kg de mantequilla
- 200 gr de yema de huevo pasteurizada

Para 35 gramos de vinagreta balsámica habitual

- 26 gr de aceite virgen extra
- 9 gr de vinagre de Módena
- 2 gr de miel de romero
- 0,7 gr de sal fina de cocina
- 0,26 gr de romero molido
- 0,2 gr de pimienta negra

Además:

- 4 gr de almendras en filetes
- 2 gr de berros
- 2 anchoas 00

ELABORACIÓN

PASO 1

Para los puerros asados.

- 1 Asamos los puerros lavados durante 4 minutos en el horno.
- 2 Temperatura de horno a 275°C
- 3 100% microondas (indicaciones en caso de utilizar Merrychef)
- 4 30% aire (indicaciones en caso de utilizar Merrychef)
- 5 Limpiamos y pelamos.
- 6 Racionamos en porciones de 2cm y reservamos.

PASO 2

Para los 35 gr de vinagreta balsámica habitual.

Mezclamos todos los ingredientes y separamos en un biberón que más tarde utilizaremos.

PASO 3

Para los 2,2 kg de crema de mantequilla de avellana salada habitual:

- 1 Hervimos la mantequilla a 145°C.
- 2 Vertemos sobre las yemas de huevo, removiendo con las varillas para que no cuaje. Después, llevamos el conjunto a 84°C.
- 3 Añadimos la mantequilla caliente en hilo fino y batimos sin parar con la turmix hasta que esté todo emulsionado.
- 4 Colamos, dejamos reposar en bandeja y ponemos en manga.

PASO 4

Montaje

Ponemos en el plato los puerros atemperados en tres filas y salamos al gusto. Después, mojamos con la vinagreta y dibujamos encima un zigzag con la crema de mantequilla. Seguidamente, terminaremos con la anchoa cortada en 16 trocitos, la almendra laminada y los berros.