

ESPUMA de FARINATO, MIGAS y HUEVO ESCALFADO

JOSÉ MANUEL PICADO VICENTE
RESTAURANTE LA PLAZUELA
Aldealengua. Salamanca

Tiempo de elaboración: 50'



Ingredientes

Hogaza de pan candeal 1 ud. / Panceta 200 gr. / Chorizo 150 gr. / Ajos 1 ud. / Agua 500 cl. / Pimentón picante 10 gr. / Huevos 4 ud. / Farinato de Ciudad Rodrigo 1 ud. / Nata 500 cl. / Sal c/s / Pimienta blanca c/s / Vinagre 100 cl.

Elaboración

Migas: La noche anterior a su elaboración se corta la hogaza en dados de 1 cm. por 1 cm. y se salpican con el agua hasta humedecerlos; se les echa el ajo laminado y parte del pimentón (media cucharada) y se tapan. Para elaborarlas, se fríen 3 ó 4 ajos enteros y se retiran del aceite. Se añaden la panceta, el chorizo en trocitos, la miga de pan y el pimentón (al gusto pero mejor un poco picante) y se va moviendo todo lentamente a fuego bajo hasta que se hagan. Deben quedar sueltas.

Espuma de farinato: Se le quita la piel al farinato, se trocea en tiras y se fríe a fuego medio; se añade la pimienta y la sal, se echa la nata, se deja reducir a fuego lento durante unos minutos y se pasa por la Thermomix hasta que quede una salsa ligerita. Finalmente, se mete en un sifón y se le inyecta una cápsula.

Huevo escalfado: En el horno modo vapor 65°, 20 minutos.

Modo tradicional: El líquido donde escalfemos el huevo tiene que estar compuesto por agua y un 10% de vinagre, y no debe de llevar sal. Ponemos el agua a hervir y cuando llegue al punto de ebullición lo apartamos del fuego. Seguidamente echamos el huevo, pero nunca de golpe; nos ayudaremos de un vaso y lo introduciremos dentro del agua y con un giro de muñeca lo dejaremos caer; en unos 3 minutos estará listo, la clara cuajada y la yema cruda.

Presentación

Se colocan las migas en el centro del plato formando un volcán; el huevo, a su vez, en el centro y en la parte superior, y se decora con una línea de pimentón y hierbas aromáticas.