



BASTONES *de* PUERRO TIERNO RELLENOS *de* FARINATO *sobre* CREMA *de* PATATAS

MARCOS PÉREZ HERNÁNDEZ
PARADOR DE CIUDAD RODRIGO
Ciudad Rodrigo. Salamanca

Tiempo de elaboración: 30'



Elaboración

Escaldar ligeramente los puerros (utilizando la parte más blanca) en agua, sal y hoja de laurel; escurrir y enfriar lo antes posible; extraer las partes más tiernas en láminas y reservar.

Por otro lado, hacer la crema de patatas con la cebolla, ajo, puerro blanco, laurel, patatas troceadas y cubrir de agua; terminar la cocción con la crema de leche y sal; triturar y colar dejándola lo más fina posible. Desgra-

sar el farinato en una sartén y escurrir para eliminar el exceso de grasa.

Rellenar el bastón de puerro como si se tratara de un canelón, cerrando los laterales para que no salga el farinato.

Presentación

Poner en la base del plato la crema de patatas, dorar en la parrilla los bastones, colocar sobre la crema, decorar y servir bien calientes.

Ingredientes

Farinato de Ciudad Rodrigo 500 gr. /
Puerros tiernos 8 ud. / Patatas 200 gr. / Aceite
de oliva c/s. / Crema de leche 50 ml. / Sal c/s. /
Laurel c/s. / Cebolla picada 1 cucharada / Ajo 1 diente